







PRATICA E SCALCARIA

D'ANTONIO FRYGOLI LYCCHESE.

PIANTA DI DELICATI FRVTTI

Da seruirsi à qualsiuoglia Mensa di Prencipi, e gran Signori, & à Persone ordinarie ancora: con molti auuertimenti circa all' honorato Officio di Scalco.

Con le lifte di tutt'i mest dell' Anno , compartite nelle quattro Stagioni .

Con va Trattato dell'Inuentori delle viuande, e benande, così antiche, come moderne nuouamente ritrouato, e tradotto di lingua Armenia in Italiana. DIVISA IN SETTE LIBRE

Con la Tausla copiosa di tutto quello che al principio di ciasschedum libro fi contiene, à beneficio uninersale.

PRIVILEGIO:



IN ROMA, Appresso Francesco Canalli, 1621. Con licenza de Superiori .

Imprimatur, fi videbitur Renormalifi, P. Mag. Sac. Pal. Apoll A. Epifc, Bellicaft, Vicefg.

Y O Leono Layi Romano Lalo ddi-Smbani Sano Lig. Cardinak Bergia, per commission (specials del Ra. ursendistano Parth Matthe del Saro Palazza Apoldusia P. Nicola N. Cardinal Bergia, per commission of the Predicatori hodilippraneure renifor Illino detto, P. Zarota, a. & Alcaria di Amania Propelli Accidefi, satistica per particolo del Cardinal Radio and Ca

Iacomo Lupi mano propria ?

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost. F. Nicolai Riccardii Ord. Præd.

ALL'EMET R. SIG.

IL SIG.

CARDINALE

Arciuescouo di Rauenna.



DE bene che molti hanno scritto sopra à questo honorato Officio di Scalco, & anco di tutti li Officiali a' quali esso comanda nella Corte, nondimeno mosso dalle persuasioni di diuersi amici in Ispa-

gna mi messi à descriuere questo libro della mia Pratica, e Scalcaria, di tutto quello che da me più volre è stato sperimentato col mezzo dell'opera di detti Officiali, che secondo le occasioni delle mie seruitù, mi è conuenuto Conuitare in questa Corte di Roma, e fuori ancora; e perciò son sicuro, che hauendolo intitolato, Pianta di delicati frutti, gli da uerà porgere tali, che saranno buoni da seruirli a qual si voglia Mensa di gran Signorizzaoue che hò pensato dedicarlo, e presentarlo all'Eminenza vo-

stra, accioche ella possi raccogliere diquelli, che al tempo loro saranno buoni, e maturi, se ve ne saranno alcuni di suo gusto: si che piacciale dunque gradirlo, non come cosa di molto merito, ma solo di picciolo segno della molta osseruanza che le deuo, perche essendo quello sotto il Patrocinio di vostra Eminenza, sara ben protetto, e più rispettato, pregandole da Dio nostro Signore, per ogni sua maggiore essaltatione, & la conserui longo tempo in selice stato. Di Roma li 28. Febbraro 1631.

Di V. Em." R."

Humilis. e Dinotis. Seruitore

Antonio Frugali.

Alli Signori Lettori.



N questa mia Pratica, ouero descrittione di Scalcaria, d'intorno alla materia di cui diuersi hanno diuersamente scritto; ho voluto mettere auanti gli occhi di tutti vna Pianta di delicati frutti, la quale di setterami non già scarsi di detti frutti; & à principio di ciaschedun ramo vi sarà la.

fua impresa espressa di quanto frutto ella potrà porgere à chiunque si degnerà raccorli, tanto delli Moderni, quanto delli Antichi, e quali siano stati l'inuentori di detti frutti : con auuertire che essendo in quella, e frutti maturi, & acerbi, potrà alla giornata ciascuno seruirsi delli maturi nelli suoi Conuiti, e gli acerbi lasciarli sù la Pianta per finche matureranno, si come in tutta l'opera ancora forse vi saranno alcune cose non molto mature, per li buoni ingegni in detto Officio di Scalco più periti, poiche passeranno molto più auanti di quello che io tratto inquesto mio libro, à talche li miei mancamenti, saranno li detti frutti acerbi, da lasciarli in detta Pianta, finche possino maturare, e forse per alcuni al suo rempo saranno buoni, & si come detta Pianta non puol produrre li frutti, che in va' istesso tempo fiano tutti buoni, ma fi bene vediamo ogni giorno ne vanno maturando alcuni, e così ancora ogni giorno vengano fuori nuoue inuentioni, e nuovo modo di servire, per essere questo Officio di Scalco di tal forte, che mai si finisce d'imparare perfettamente ; per il che sappino dunque tutti fare la scelta di detti frutti , e se ne vaglino conforme all' vso proprio, & Stagioni conuenienti . State fani .





DI TVTTO QVELLO

che nella presente opera si contiene.



Agreita cioè il sugo in tutte le viuande de Aloguete in diversi pottaggi.

Agro di Cedro futo fenza decottion.

detta agrejla in grani. & in diwerfe vi Alogufte in diverfe polpetime.

uande 5 in diver si falf: e sapori 192 Aloguste in passiccio e per regalo di passic-

eije paituccetti,e fritte .

170

170

170

AVOLA:

Ambitione nello Stalco, di sapere ordina-1 Animelle di Vitella in diuerfi Pafficci. re un conuito e feruirlo li. 1.c. 4. pag. 3 Ambitione nello Spenditore di auuantag- Animelle di Vitella, in Torte, e Crogiarfi nelle spese. lib. 1.6. 10. flate. Anatre domeftiche. e faluatiche, e d'India, Animelle di Vitella arofto, allo fpedo. 19 e loro qualità e eucina li 2. c.98. 117 Anatre domefliche, e faluatiche, ale fferipie cap. 36. ne,e fenzariempitura, e con diverfe copreture fopra. cap. 26. Anatre in brodo tardiero, & appafliccia-Anatre aroffo,e fotteffate, ripiene, e fenza riempitura. 118 Anatre in Pafficcio, intiere, e spezzate fi come del Cappone ... Anatre d'India, & Anatrotti in tutte le Viuande, che delle sopradette Anatre, fifaranno. Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro moncelli. qualitàse Cucina, lib. 3. cap. 36. 159 Anguille in diverfi Pottaggi. 160 cap. 101.

Anguille ripiene, cioè le loro scorze, da ma gro, e da grafo. 160 Anguille, cioè la loro polpa , in Polpette , e Polpettoni, in diverse forme de Volatili, e pezzi di carne Quadrupeda. 160 Anguille Arosto , in diversi modi, & in_ Passiccio, come le Lamprede grosse. 160 Anguille groffe, e piccole, fritte, e mari nate. 161 Anguille falate, doppo diffalate cucinate

alesse, & in tutte le pottaggierie del le fresche. Anguille sfumate arofto, in diverfi mo 161 Anguille come vanno sfumate. 161

Animelle , & Occhi di Vitella , e loro cucinalib. 2. c. 12. \$8 Animelle di Vitella, & Occhi di detta

in pottaggi dinersi . 58 Animelle, & Occhi di Vitella, fritti in dinersi modi-

Animelle di Vitella in Tomafelle .

e Pafficcetti . Animelle di Capretto , e lor sucina, lib. 2. 76

Anifes, e loro qualita, e cucina lib. 4. 197 Anisci in diversi lauori di pasta, o in Addobbi , e falfe , e fopra a diuerfe bragiuole da graffo, e da magro. Aranci doles , Or agri, e loro qualità, e cucina. lib. 5.6. 43. 228

Aranci seruiti per antipasto, & il sugo in dinerse salfe, e sapori, & altre viuande, da grasso, e da magro. 228 Aranci canditi , e sciroppati , come li Li-229

Ariene, e sue qualità, e cucina, lib. 2. Ariene arosto , flufato, e fotteflato . 121 Armeniache tenere in minestra, & in_ diuersi ripieni, e pottaggierie. lib. 5. cap. 53. Aroftilardati alla Franzese.li. 1. 6.22. 18 Asparagi, e loro qualità, e cucina. lib. 5.

Asparagi in diverseminestre da grasso, e da magro , & in copriture , e per regalo di diversi Pasticci, & in Torte, e Croffate. Asparagi, seruiti con crostini di Pane,

fotto, e fritti, & arollo, in diversi modi , & in frittate, & in diuer fe pottaggierie da grasso, e da magro. Assistenti da seruire alla Mensa. lib. 1.

Auijo allo Scalco , per le foreflerie che vengane all improviso. lib. 1. cap. 52. 47 Auuertimenti allo Scalco nel veffire.lib.1. сар. 6.

58 Auwertimenti allo Scalco nell'officio

TAVOLA:

lib. 1. cap. 17.	uerfe riempiture. 126
Auuertimenti allo Scalco nell'imbandire	Bece fichi all' Addobbo , e fritti , & in_
winande. lib. 1. cap. 18. pag. 12	dinerfi postaggi. 126
Auuertimenti nel feruire detta lifta, &	Beccafichi inuelti in paffa di sfoglio, co-
altre dinerfe. lib. 1. cap. 27 29	me li Tordi. 126
Aunertimenti dinerfi nelli Quadrupedi , e	Beccafichi di Candia , e loro qualità , e cu-
V olatili buoni da măgiare.lib.2.c.1.43	cina. lib.2. cap. 116. 129
Auuertimenti nelle carni Quadrupede, e	Beccafichi di Cipro fritti. 129
Volatili. lib. 2. c. 66. 98	Beccafichi di Cipro , in dinerfi pottaggi , e
Auuertimenti nelli V olatili , e delle fopra-	riempiture . e per regalo di diuerfi Pa-
dette viuande dells Quadrupedi, lib. 2.	flicci . e Pafliccetti . 129
cap. 79. 103	Bettonica, e sue qualità, e cucina. lib. 5.
Auuertimenti nelli Pefci Marittimi , e di	cap. 7. 208
acque dolci . lib. 3. c. 1. 131	
Auuertimenti nel feruire , & ordinare	da graffo,e da magro, o in infalate. 208
tutte le liffe del libro fefto. c. 84. 428	
, , , , ,	cap. 9. 209
В	Bietola , & alcune sue virtu , e della sua
D Barbo , e sue qualità , e cucina . lib.	radice. 209
D 3. cap. 43.	Bietola in diuerse mineffre , e ripieni , &
Barbo in tutti li modi, e viuande, che fi	in Torte, e Rauinols, e le cofte fritte,
faranno del Cefalo. 167	de le radice in infalata doppo cotte. 209
Bafilico, e sue qualità, e eucina . lib. 5.	Beraggine, e Buglossa, e loro qualità, e
eap. 6. 208	cucina . lib. 5.6.8. 208
Basilico in diverse riempiture , & in mi-	Bor aggine, e Buglossa, in diverse minestre,
neftra ,e salse verdi , & in diuerse	e fritta, & in diuer fe infalate cotte
infalate. 208	e crude . 208
Beccaccia, e sue qualità, e sucina. lib. 2.	Botta Trigia, e sue qualità, e cutina.
cap. 95. 115	lib. 3. cap. 22.
Beccaccia in tutte le viuande, che fi fa-	Botta Trigia aleffa, fernita con dinerfe
ranno della Starna, & li crostini del	copriture, e senza. 15t
fuo graffe. 115	Botta Trigia in dinersi pottaggi. 151
Beccafico de lago, e sue qualità, e cucina.	Botta Trigia arofto in diversi modi, e frit-
lib. 2. cap. 103. 122	ta, e marinata, & accarpionata, &
Beccafico di lago arofto, & all'Addobbo, e	il fegato fritto. 151.
	Bottigliero farà la credenza di tutti li Vi-
la Pizzacibera ancora. 122	ni. lib. 1. cap. 23. 11 19
Beccafico, e sue qualità, e cucina. lib. 2.	Bottiglieri, fara diuerfe acque, secondo le
cap. 109. 125	- Stagioni. 19
Beccafichi arofto in diuersi modi, e cotti	Boue, e Vaccina, e loro qualità. lib. 2.
fotto le bragie. 126	cap. 17. 62
Becafichi in diuersi Passiccetti, e per re-	Broccols, in diverse minestre comeli ca-
galo di diuerfi Pafficci groffi, & in di-	uali, e feruiti con Pane in fette fotto
*:	b bru-

bruffellite, e fo fritti, & aroff ti, ful altre diuerfe viuande, e coù l	a Piori
la graticola lib. 5. cap. 12. 2.2 ancora.	1.
Buce to gentile di Vitalla, ripieno in di- Cappelonghe, cioè cannelle, e lo	ro quita
uerfi modt. lib. 2. c. 14. 60 ecucias lib 3. c. 52.	. 17
Bu ello gentile di Porco domestico, cioè Cappelongh: 2010. Se in potta induglia falsto, & arosto, eripieuo co me acit Ostrache, e frute con	
me questo della Mogana lib. 2.6.57.91 Za, e fenza.	, ,
Production and a comment of the in market Cappe to the Landson of Cappe C	
Budellista di Capretti arofto, & in mine-Cappe di Jan I acopo, e Cappe fi Fira lib. 2. e. 26. 76 roqualna, e cauna lib 3. e.	me, en
Bra lib. 2. c. 26. 76 roqualita, e cucina lib 3. c. Buga efue qualità e cucina lib. 2 c. 26. 153 Cappe fante in pottaggio, con l.	13. 17
Bugs in tuiti li modi che si cucinerà la e senze.	1 300120
Frittura franzese. 153 Cappe sante arosto su la gratic	10
Butiro e sue qualua, e cucina. lib. 4. regalo di Passicci, nette di si	ana s d
	.ur.z., c
cap. 3. 178 in Juppe. Buttro in diverse vivande da grasso, e da Cappari, e loro qualità, e cucin	a 116
magro, & in diverfi lauori di pafta, e cap. 3.	20
feruito cruto in diucrfi modi, e cotto Cappari in diuerfi ripieni, e fo	
allo spedo ancora. 179 uersi arosti da grasso, e da m	
c in infalate, e frittale.	20
Cappone, e sue qualità lib. 2. c.	
Alamaro, e calamaretti, e loro quas. 200ne, e fua cucina lib. 2. c. ?	
e cucina lib. 3. c. 29. 15 one aleffo in diversi modi, r.	
Calamaro . in dinersi pottaggi , con diner riempitura , e cotto in la	
feriempiture, efenza. 155 Cappone, flufato, & appafliccia	to . 10.
Calamaro, ecalamaretti fritti. 155 Cappone salpimentato in diuersi n	
Camello amico della copagnia li 2 c.65. 98 Cappone arosto siela graticola.	104
Camello si pone a giacere in terra quando Cappone nell' Addobbo, e fritto,	
ficarica e come fara a bastanza sarico, uersi pottaggi.	10.
fi leua in piedi. 98 Cappone, arofto allo spedo, ripien	
Camozza , e Daino , cioè Monton falua za riempitura , & affaggiana	
tico, e loro qualità , e cucina. lib. 2. tettato , & ripieno	104
cap. 46. 81 Cappone in diverfi pottaggi intiere	
Camozza qual si accommodera in tutti li zato con le riebeste di listo dent	
mods del Caprio :	
Gannella, cioè cinamomo, e sue qualità, ni, si come delli cosciotti di V	
ecucina. lib. 4. cap. 21. 195 lattante.	105
Cannella in tuiti le mode, e viuande, che Cappone in Gigotte alla Spagnuol	
fi feruira il Pepe, o m diuerfe cro Cappone in minettra della Mi	or fellat a
flat . 195 alls Piorentina.	105
Cannes, e loro qualità. Ilb 5.c. 21. 216 Cappone in diversi piccadigli.	105
Capo di latte,e fue qualita, e cucina lib.4. Cappone in Piccadiglio, in diue	r/i Pa-
eap. 4. 179 flicei, e Paificcetti, & in Torte	e cro-
Capo di latte servito per antipasso, & in, state.	106
	Cap-

1 A V	OLA.
Cappone ripieno arosto senz'ossi dentro	generale cucinate aleffe. lib. 2. c. 47. 82
	Carote, e loro qualita, e cucina. lib. 5.
Cappone in Pasticcio intiero, e spezzato,	
con suos regali dentro, o in Pasticci	Carote in insalata cotta, & in minestra e
di piccadigito di carne. 106	
Cappone in diversi consumati. 106	Carpione, e fue qualita, e cucina. lib. 3.
Cappone in pifts diver fi. 107	cap. 37. "16t
Capretto , e fue qualità lib. 2. c. 33 74	Carpione aleffo, feruito con diuerfe copri-
Capretto arusto intiero , ripieno , e sen-	ture, e fenza. 161
	Carpione aleffo , feruito freddo , con di-
Caprone , Capra , e Becco , e loro qualita ,	uerse copruture, e senza copruture, ma
e cucina. lib. 2. c. 32. 73	[alpimentato. 162
Caprone, e Capra, e Becco. e loro cucina. 73	Carpione , in tutte le viuande , che si fa-
Caprio, e caprioletti, e loro qualità. lib. 2.	
cap. 39. 78	
Caprioletts e loro encina lib. 2. c. 40. 78	prenderlo. 162
Caprioletti, in tutte le viuande, che si sa-	Carpione accartionato indiuerse viuan-
ranno del capretto. 78	de , e cost fi fara de deuerfi altri Pefce di
Capriuola, e jue qualità, e cucina. lib. 2.	mare, e di acque dolci accarpionati. 162
	Cafeto fresco, e secco, e loro qualità , e cu-
Capriuola, in tutte le viuande, che fi fa	cma . lib 4. cap. 8. 181
	Cafcio fresco e secco, in tutte le viuan-
Carcioffi, e cardi, e loro qualità, e cuci	de che si faranno delle Prouature
na. lib. 5. cap. 11. 210	fresche, e secube. 182
Carcioffi in tutte le viuade, che delli Appa-	Cattrato, e fue qualità lib. 2. c. 25. 69
ragi. & in diverse pottaggierie, & aro	Caftagne, e loro qualità, e eucina. lib. s.
Rui, e fritti, & attariuffolsti. 210	cap. 19. 242
	Caffagne feruite con le frutte, aroffo,
la lautta	Castagne secche in diuerse minestre, de
le frutte. 211	de. Pane de altre viuan-
Cardi, feruiti come li carcioffi, ma non	
	Castagne fresche attartusfolate. 243 Castraghe, e Capitortols, e loro qualità, e
uer se pottaggierie & aless ls. 2.c. 20.64	Cutina. lib. 2 6. 143.
Carne d'Orfo, in dinerfe pottaggierie,	
arosto allo spedo, e su la graticola.	
	Caucine, e sue qualità, e cucina. lib. 3.
Carne aleffa, per il piatto di fri persone	cap. 43.
	Caucdine in tutti limodi, eviuande che
ue in dieci. lib. 1-c. 41 39	fi faranno del Cefalo piccolo. 167
Carni graffe in generale faranno meglio-	
ri, e più sane arosto, & le magre in	
	b 2 Ca-

TAVOLA:

Caueli in diverse minestre da grasso,	
da magro. Pag. 21	1, cap. 24.
Canali danima grayo, e damsgro. 21	Ceragie di più forti, e loro qualità, e cu-
Cauoli fiori in diverje minestre, e copri	cina lib. 5. c. 56. 236
ture di diuer si alessi da grasso, e da ma	
gro, efritti, & in crojtate. 21:	
Cauoli struccolati alla komana, di lor	
Sute attartuffolato . 21	
Cecese sue qualità, e cucina lib. 4.c. 34. 20	
Cece in diverse minglire, e Torteda	Ceruo grande e piccolo e Cerna, e loro qua
graffo, e da magro. 20	
Ceci freschi, in in: ine tra come li secchi. 20:	Ceruo, e Cerua giouani, e loro cucina,
Cedronella, e sue qualità, e cucina lib. 5	e delli vecchi amora. 81
cap. 19.	Ceruella di V itella, e loro cucina. lib 2.
Cedronella si fara in minefira, & infa-	cap. 4. 50
lata, e mescolanze di vigna. 219	
Cedro e fue qualitase cucinali. 5.e.41.220	Ceruella di Vitella, in frittate, e frit-
Cecro ferunto crudo, e sciroppato, e can-	
dito in diverse zivande da grasso, e di	Ceruella di Vitella in Torte, e croflate, 50
enagro, e l'agro, in diverfe pottaggierie	Ceruella di Vitella alla Tedesca. 50
	Ceruella di V stella in minestra come le
Cedrinoli, e loro qualita, e cucina. lib. 5.	Viuaruola. 51
eap. 73. 245	Ceruella di V accina, e di Poue, accommo-
Cedrinoli ripieni per copritura di aleffico.	date come quelle di Vitella li. 2.c. 19.63
me le couzzette, & in mineffra. 245	Geruella di capretto, e loro cucina. lib. 2.
Cedriucli ininfalata cotta, ecrudi, e li te-	
neri nell'Aceto . 245	Cenuella di Porco Saluatico indorate, e
Cefalo groffo, e piccolo, e loro qualità, e	fritte, & in frittelle . lib. 1 .c. 49. 83
cucina lib. 3. c. 11. 142	Ceruella di Porco dome flico in tutte le vi-
Cefalo groffo,e piccolo aleffi. feruiti co copri-	uande che si faranno di quelle di Vitel-
tura e fenza e falpimentati ancora. 142	la. lib. 2. cap. 55. 88
Cefalo fiufato, & appaflicciato, e fotte-	Ceruella di tutti li Animali Quadrupedi , e
Stato ancora. 142	
Cefalo in Paftiecio in bocconi , & intiere,	ranno sempre per antipisto. 88
da feruirfi caldo, e freddo. 142	Ceruella delli Animali Quidrupedi e Vo-
Cefali groffi, e piccoli arofto sis la gra-	latili , e lore qualita lib. 2. c. 70. 99
titola. 143	Ciruella delli volatili sono megliori di quel
Cefalo groffo, e piccelo, arosto allo spedo. 143	le delli Quadrupedi lib. 2 c. 102. 122
Cefalogroffo, e piccelo, fritti, e marinati,	Cefani Cigni , e Cicogna , e loro qualità , e
& accarpionati. 143.	cucina. lib. 2. c. 101. 120
Cefali salate, e sfumati, seruti alessi,	Cefani, Cigni, e Cicogna in tutte le vi-
doppo deffalati, & in pottaggierie. 143	uande, che delle Grue, & Arione.
Cenno de campanella, o tromba, a tutti	si faranno. 124
4	Shine-

Chiocciole , e loro qualità , e cucina . lib. 3.	copriture di aleffi diverfi . 2	4
	Cocuzzette longbe ripiene, per coprita	
Chiocciole in pottaggio nella fcorza. 174	di Pelati aleffi , & in mineftra. 2	44
	Cocuzzette tenere , in infalata cottas &	
Chiocciole grandi, e piccole in mine Stra-		4
	Colio di V stella,e fira cucina lib.2.c. 6.	
Cicerchia, e jue qualità, e cucina. lib. 4.		52
		52
Cicerchia in minestra da graffo, e dama-		
gro, & nella oglia alla Spagnuola pur		52
	Collo di Vaccina, e di Boue fi accomm	
Cicoria, e Cicerbita, e loro qualità, e cu-		
cina. hb. 5. cap. 18. 215		62
Cicoria in diverse minestre da graffo ,e da		be
· magro, & in infalata cotta, e cruda, e	si faranno di quello della Mongana	٠.
cosi li Mazzocchi . 215		69
Cicerbita, in infalata cotta, e cruda, e co-	Collo, e Barbaglia, di Porco faluatico,	é
si li Raponzoli ; o in mescolanza	loro cucina lib. 2 c. 49.	34
	Collo, e Barboglia di Porco domestico,	in
Cipolla, e fue qualita, e cucina. lib 5.	tutte le viuande, che del collo , e Barb.	
cap. 36. 224	glia di Porco faluatico, lib. 2. c. 55. 8	33
Cipolla in diverfe minestre da graffo, e da	Cuili delli Animali quadrupedi, e volati	li,
magro, & in duirfe pottaggierie . 214	elmo qualità. lib. 2. cap. 71.	00
Cipollaripina in dinerfi moat, e fottefla-	Colli di O:be , ripieni in diuersi modi .	
ta, e finzariempituraancora. 224	lib. 1. c 1p. 10 . " 12	o
Cipolla fruta , & in amerfe fritate , e	Condiments di diverse Torte, e crostate	
nella fauetta, by in infalata cotta, e cru-	fecondo la diverfità delle robbe, che si fi	1-
da,e così le cipollette tenere ancora. 225		6
Coda delle Pefei Rimata per le meglior	Conigli. e coniglietti, detti in Spagna Gi	1-
parti de deiti I efci . leb. 3. c. 1. 132	sappos, e los o qualità, e cucina . lib. 1	٤.
Coda di cafirato , aleffa , & arofto , e frit-	cap. 6 .	15
	Congli, e coniglietti in tutte le viuande	
Codrione di Vitella in tuttele viuande,	che della Leprese Lepratti fi faranno.9	
	Consegna di tutte le robbe mangiatus	
pieno in fuori . lib 2.6. 10. 57	fatta alla Dispensa dallo Spenditore .	
Coconiero , e fue qualità lib. 5. c. 71. 244	lib. 1.cap. 13.	9
Cocomero ferunto con le frutte , & il dop-		A
po pranjo. 244	conuiti. lib 2. c 65.	
	Conustato come fara a bastanza carico a	
1 cap. 72.	cibi laffera di mangiare lib. 2 c.65.9	
Ceci zze in tutte le viuande che si faran		۰
- no delli Meloni , & candite , e fritte ,	cap. 30. 7	3
& instringbette di Genoua seruite per	Coratella, Fegato , Animelle , Zampetti	,

,	
altri interiori di capretto, e loro cu-	
cina . lib. 2. c. 36. 76	Cojciotti di Vitella, in diuersi piccadieli
Coratella di capretto , in dinersi pottaggi ,	et in riepiture e Palluci,e palliccetting
o in mineftra. 76	Cofcotts as Vitella in Forte,e croftate. 56
Coratella di Caprio , e sua cuciua. lib. 2.	Cojctotti di Vitella in mineftra, detta
cap. 43. 80	Morfell ta alla Fiorentina.
Coratella, fegato, Testicoli, fangue, e	
peducci di Porco faluatico, e loro cu-	ciati. 50
	Cofciotti di Vitella arofto allo fpedo, & vi-
Coratella di Porco faluatico, in diuersi	pieni , e forteffali . 56
pottaggi. 86	Cojcioiti di Vitella in Xigottes alla Spa-
Coratelia, di l'orco domessico, in tutte le	gnuola dos po cotti arojto . 57
viuande, che di quella del Porco falua-	
tico fi faranno . lib. z. c. 57. 91	Pafficcetti.
Coratella delli Animali quadrupedi , e fue	Cosciotti di Boue, e di Vaccina, in tutte le
qualità . lib. 2. c. 74. 101	vinande, che delli Cofciotti della V itel-
Cc. bo, e cornetto, e loro qualità, e cu-	la Mongana . lib. 2. cap. 22. 66
cina. lib. 3. c. 12. 144	Cosciotti de Boue,e di Vaccina cucinati co-
Corbo , e corbetto , in tutte le vinende, che	me li lobi di detti Animali.lib. 2.c. 2266
de Cefali fi faranno, o in gelatina. 144	Cosciotto, e Piedi di Castrato, e loro cuci-
Corgninole, e loro qualità, e cucina. lib. 5.	na. lib. 2. cap. 29.
cap. 60. 238	Coscietto di Castrato alesso. 71
Corgninole , sciroppate , & in conserua,	Cosciotto di Castrato arosto, ripieno, e sen
e Sapori , come le essciole, e serutte cru	Zariempitura. 71
decon le frutte. 238	Cosciotto di Castrato ripieno,e sottestato. 71
Coriandolo, e sue qualità, e cucina . lib. 4	Cosciotto di Castrato in diuersi Piccadigli
cap. 27. 198	e Bragiuole. 71
Coriandolo, in diverfe viuande, da graffo	Cosciotio di Castrato , in Torte , e Cro-
e da magro, e pefeo detto Pitartima.,	Hate. 92
& confetto. 198	Co'cotti di Caffrato, in Folgette, e Tol-
Cornacchioiti, e loro qualità, e cucina	pettoni ripieni, e di Piccadiglio. 72
lib. 2. cap. 118 130	Ojciotti di Cafirato, in diues fi Passices
Cornacchiutti, in diverse pottaggierie, fa-	e Paffucetti. 72
ranno megliori che ai ofio. 131	Cosciotti, lombi, e Coratella di Caprio, e
Cosciotti , e Codrione di Vitella, e loro	loro cucina . lib. 2. c. 43. 80
eucina. lib 2. cap. 10 55	Cosciotti di Caprio in tutte le viuande,che
Cofcorti di Vitella, in Bragiucle, in di-	di quelli di affrato fi faranno. 80
uersi modi. 55	Ofcions di Forco faluatico , e loro cuci-
Cojeioni de Vitella in dinerfe Polpette ri-	na. l.b. 2. cap. 51. 85
piene, e fenza riempitura. 55	Cosciotti Salati di Forco Saluatico cotti in
Cofeiotti di Vittella in Tolpette, e Polpet-	vino, o latte, e fritti tagliati in fette, 6
toni di piccadiglio. 55	in fittate, e Torte, e Croftate. 8
Cofesous di Vuella in Palpettoni all'in	Cofcette di Forco domeffico, in tutte le vi-
•	2.24

· uante, che si furadno di quelli del Por. Cuoco compartirà bene tutto quello che 00 falustio lib. 2.6. 57. 90 andera nelle viuande.

230

di Montagna ferniti come quelli del Cuoco e funeta ne molo giouane, ne trop. Porco faluatico, & in Pafficcio, & al

tre viusnie. Cosciotti di Spinoso, in Pasticcio. lib. 2.

cap. 58.

Cotogno, e sue qualità, e cucina. lib. 5.

229 cap. 44. Cotogno in diverfe pottaggierte da graffo, e da magro, & in ripieni. 229

Cotogno sciroppato in diversi modi, & in Cotognata.

229 Cotogno in conferus, & in gelo. 229 Cotogno in diverfi fapori , e To te, e Cro flate, & in Pasticcetti, & altri lauo-

ferua di detto.

Credetiero deus effere di onabineffa eta. 5 Credentiero non fara nettare le Argenta Dattali in diverse pottaggierie, & in dirie con arena, ne fabbione. Credentiero deue sapere bene piegare di-

uerfe faluiette .

Credentiero ba da sapere imbandire bene dinerfe viuande. Credentiero farà diuersi sapori, e lauo

lib 1. cap. 15.

Cucco,e sue qualità e cucina.li. 2.cap. 106.

tora , e Queglia fi jaranno . Cucina ben firmita de v. fi diuerfi, ebian

carse . 46. 1. cap. 8.

cap. 102.

Cuoco e sue qualità . lib. 1. cap. 8. Cuoco ha da sape e lauorare di uerfe vi- Dispensiero terra ben conditionate le robuande lib 1. cap. 1.

fuo Signore alli aiutanti. lib. 1.6.8. 4

Cofcio:ti di Porca domeffico, in profutti Cuaco nonterra commertio in cucina.

po vecchio.

91 Cuoro Sperimetato fe Sapra laurare diverfe viulde, or imbalire bene on piatto 5 93 Cro.oba da faperebene compartire tutte le robbe che anderanno in ciascheduna viuanda . lib. 1.c. 14.

Aino, cioè Monton Saluatico, si accommodera come il Montone, e Pecora. lib. 2. cap. 46.

Dardano,cioè apprattra, e fua qualità, e cucina. lib. 2 . c. 112. ri di pasta, però la Cotognata, e con- Dardano si fara in tutti li modi, e viuande , che delle Torai, e Saffelle .

Credentiero, e sue qualità. lib. 1. c. 9. 5 Dattali, e loro qualita, e cucina. lib. 5. CAD. 51. 239

nersi Particci, e Crostate, e ferniti crudi con le frutte.

6 Delle primi, e secondi feruiti di cucina, lo scalco ponerà in Tausla tante viuande, per volsa quanto li faranno di

b: f.gno. lib 1. cap. 27. rera diuerse insalate cotte, e crude. Delli frutti di mare, lo Scalco ne dara la quantità, che li fara di gufto, per il piatto ordinario, e rinferzato ancora. lib. 1. cap 51.

Cucco in utte le viuanie, che della Tor- Detale, e fue qualità, ecucina.li. 2 e 8. 129 124 Dentale in tuite le viuande del Salmone. o in gelo. o in tutte le viuan le che

della polpa di Storione. Cursofita di Eliogabolo Imperatore. lib.2. Dispensiero esue qualità. lib. 1.c. 11. 7 121 Difpenfiero , douera effere affilinte,e mol-

to vigilante. be mangiative, e le rivederà spesso. Cuoco non liffei a cucinare le viuande del Dispensiero, non lara via cosa alcuna da

mangiare senz'ordine dello Scalco.

Diligenza nel Sottofcalco, nell'imbandire delle viuande . lib. 1. c. 24. Diverfi ordini dello Scalco al Sottofcalco, Farrose fue qualitase cucina.li. 4.6.29. 99 che ashste alla cucina, lib. 1. c. 24. 20 Farro in tutti li modi cucinato, che il Diuerfi frutti di mare feruiti nelli secondi ferutti di Credenza . lib. 1. c. 51. 47 Faue,e loro qualità e cucina li.4.c.37.203 Discorso dell' Autore dell' inuentori delle Faue in minestra, da groffo, e da mogro, e viuande e beuande . lib. 7. cap. 1. 430. Discorso de latticiny, condimenti aromati, el gumi . lib 4. c. 1. Discorso di diverse herbe, e frutti. lib. 5.1 сар. 1. Discorso sopra li frutti da vsarfi fecondo le complessoni lib. 5.6.40. Draconcello, e fue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 16. Draconcello in diverse insalate, e sapori Fegato di Vitella arosto allo spedo intiero, verdi .

Scalco . lib. 1. cap. 7. Eta copetente nello Speditore lib. 1.6.10. 6 Elettione di diuer si V ini per l'inuerno, e per la Effate . lib. 1. c. 23. per li apparecchi . lib. 1. cap. 16. 11 Agiano, e Fagianotti, e loro qualità. lib. 2. cap. 82. 107 Fagiano, e Fagianotti, e loro cucina. 107 lib. 2. cap. 83. Fagiano, in tutte le viuande, che del Cappone sopradetto si faranno . 107 Pagianotti, si accommoderano come il Famodo cucinati. 108 204 cap. 39. uande da graffo , e da magro. 201

Pagiuoli frefchi in mineffra, come li fec-

chi , con berbe di più dentro, o in infalata, e fritti in diuerfi modi . grano. 199 cost l'infrante ancora , & in Fauetta menata. 177 Paue fresche in minestra come le secche, o nella oglia e feruite con le frutte 204 205 Figati delli Animali quair upedi,e volatilize loro qualità lib 2. c. 7 ; 220 Fegato di Vitella, e fua cucina. lib. 2. cap. 13. 59 214 Pegato di Vitella fritto . 59 o in Fegatelli . Pegato di V stella in Torte, e Croffate, 59 Fegato di V stella in Tomafelle. 59 Lettione di buoni officiali fatta dallo Fegato di Vitella in diverfi Pasticci. 60 41 Fegato di Boue, e di Vaccina, fritto, & arofto. lib. 2. 6. 23. Fegato, Coratella, e sangue di Castrato, e loro cucina. lib. 2.6. 30. Elettione delle flanze, che fara lo Scalco, Fegato di Capretto, e sua cucina. lib. 2. cap. 36. 76 Fegato di Caprinola, e sua cucina. lib. 2. cap. 46. 18 Fegato di Porco faluatico, e sua cucina. lib. 2. cap. 52. Pegato di Porco domestico, intutte le viuande che di quello della Vitella si faranno. lib. 2. c. 57. Fegati di Cappone in Tomaselle, lib. 2. cap. 81. 107 giano, ma arosto faranno nel meglior Fegati di Cappone arosto, e fritti, & in stecchetti di cannella in canna . 107 Faginoli, e loro qualità, e cucina. lib. 4. Fegato d'Oche si accommoderà come quello del Porco . lib. 2. c. 100. Paginoli in dinerfe minefire, & altre vi- Fegato di Storione, in dinerfi Pafficci, e Pafficcetti. e per regalo di detti, e fritto, O in diner fi pottaggi. lib. 3. cap. 2.135

Fi-

Pichi di pile forti, e loro qualità , e cuci	1 cap. 9. 140
na . lib. 5. cap. 48. pag. 232	
Pichi freschi, per antipasio, e secchi aopo. O	mone, e Dentale. 140
in minestra, & aroftiti.e li fichi non ma	
turi, fruti & in mineftra da graffo. 2 3 2	
Finocchio domeffico,e faluatico, & il mari	
no,e lor qualità,e cucina.li.5.c.22.217	
Finocchio marino, e fue qualità qual fifa-	
rain mineftra , o in infalata cotta , e	
cruda, e nella falamora. 217	
Finocchio fresco co gambo tenero, in diverse	
copriture da graffo , e da magro , & m	
	Frutti diuersiin Aceto, e loro qualità e
Pinocchi bianchi in dinerfe copriture, e	
minestre da grasso, e da magro. 217	Frutts in aceto seruiti per antipasto, fino a
Pinocibio fecco forte , e dolce , in diverfe	
	Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e
magro, & in pafte diverfe, & il doke	
confetto. 217	Funghi di pietra , in tutte le vinande che
Piorit a,e sue qualità, e cucina.li.4.c.4.179	
Fiorita seruita per antipasto con zucca-	fritti. 175
ro fopra. 179	
Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e cu-	Funghicioè coccore arosto, e fritte con li
cina . lib. 2. cap. 99.	Selui, altri Funghi di montagna. 176
Folsche alesse, & in brodo lardiero, estu	Funghi di montagna salati , e dissalati . in
. fate. 119	tuste le viuande che delli freschi si fa-
Formentone, e sue qualità, e sucina.	ranno. 176
lib. 4. cap. 33. 201	
Formentone in tutti li modi, e viuande,	G
che si farano del miglio & in Torte.201	Allo di montagna, e sua qualità, e
Francolino, e sue qualità, e cucina. lib.	Cucina. lib. 2 c. 84. 108
2. cap. 94.	
Francolino in tutte le viuande che delle	che del Cappone , e Fagiano si far anno,
Perdici, e Starne si faranno. 115	ben che non fia di tal bonta 108
Pranzefi, non vfano Scalco, ne Trin	Gallo nostrano domesiico , e sue qualità , e
ciante perche l'ordine in cutina lo da	cucina. lib. 2. c. 85.
il Mastro di Cafa lib. 1. 6.22. 19	Gallo domestico in diver se pottaggierie, &
Frauole, e loro qualità, e cucina. lib. 5.	arofio, o in Pasticcio fi come fi fara
cap. 49. 233	del Cappone. 109
Frauole servite crude per antipasto, & in	
Croffate, e fe ne farà Vino, qual è	
	Gallo d'India in tutte le viuande che fi
Frauolino, e sue qualità, e cucina. l.b. 3.	
	c Gal-

	O 11 114
	Giuggiole si serviranno con le frutte. 237 Gogra, e sue qualita e cucina l.3.c.35.159
cap 86. p.g.109	Gongrio aleffo, et arofto, e nel reflo delle vi-
Galline domestiche si accommoderanno in	uande ch: fi faranno della Lapreda. 159
	Gogole, e lor qualita, e cucina.l 3.6.54.174
Galline filuefire, si accomoderanno in tut-	
ti li modi che il Cappone,e Fagiano.109 Gambarelli di mare,e di acque dolci , e loro	Cappe Sante, e Telline, & in suppa, e
qualità e cucina. lib. 3. c. 32. 156	
Gambari detti Spannocchie in diuerfi pot-	e cucina . lib. 3. 6. 50. 171
	Granceuole , e Granciporri aleffi, feruiti
Pajticcetti, però le code di detti, e fritte,	caldi, e freddi, or avosto sie la graticola,
& ancotutti li Gambarelli . 157	
Gambari con scorza di acque dolci, e loro	Granciporro in pottaggio, come le Codette
qualita, e cuema. lib. 3. c. 48 170	di Gambari . 172
Găbari ai acque dolci în tutte le viuă de che delle Aloguste si faranno, e gli tene	Grano e sue qualità, e cucina-l. 4.c.29. t 99 Grano in diuerse minestro da grasso, e da
ri fritti. 170	magro 199
Garojane, e loro qualità, e cucina. lib 4.	Grano in dinerfe Torte da graffo, e da
cap. 22 196	magro. 199
	Granci teneri,e con scorza dura,e loro qua-
feruira il pepe, & intieri in diuerfe vi-	
uande da grasso, e da magro. 196	Granci teneri fotteflati, e fritti . 156
Gatto Pardo, V olpe, Camello, & Orfo, e lo-	Granci piccoli con scorza tenera fritti, e li
ro qualna e eucina. lib.z.c. 65. 96	
Gatto Pardo , spezzato, e fritto, & arofto	
allo spedo, e su la graticola. 97	Grue, e fua qualità e cucina.l.2.c.101.120
	Grue arosto, e sottestata, ripiena, e sen- za riempitura. 120
	Guo,e sue qualità e cucina lib. 3.c. 22. 150
aroffo. 131	Guo in tutti li modi che si cucinerà la Bot-
Ghiande, elero qualità, e cucina. lib 5.	
eap 69. 242	н
Ghiande di Spagna, seruite come le Ca-	
	Erbe, quali fiano le megliori. lib.
Chiro e fue qualità e cucina lib. 2. c. 64. 96	5, cap. t. 106
	Herba, che al cuore è grato il suo odore,
e senzariempitura. 96	Herba di fenape, in diuerfe minestre da
Giuncata, e sue qualità lib. 4. c. 5. 179	
Giuncata scruita con zuecaro sopra, per	lib. 5. cap. 2. 206
antipasto. 180	Herbe di campagna, e loro qualità . lib. 5.
Giuggiole,e loro qualità. lib. 5.6.59. 237	cap. 18. 215
	Ha-
•	

Herbe di campagna in infalata . pag 215 Inuentori di diuersi vini dall' Antichi ritro Hipperate dice che nell'Inuerno meglio fi digerifeono le cibi. lib. 6. c. I.

uati,in duersi luogbi.lib. 7. c. 10. 460 248 Inuentori di diuerfe beuande anticamente ritrouate . lib. 7. c. 10.

Ndinia, e sue qualità, e cucina.lib.5. cap. 15. Indiusa seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca . In I Spanna.e Francia l'officio di Scalco l'ef fercita il Mastro di cafa. lib. 1. cap. 3. 2 del buono Scalco . lib. 1.c. 12. Interiori di Salmone fritti, & in diuerfi Laccia in Pasticcio. pottaggi . lib. 3. c. 5. 138 Interiori di Cefali in tutte le viuande che quelli della Spigola fi faranno, & a broetto, e fritti. lib. 3. cap. 11. Interiori di Laccia cucinati come quelli del Cefalo . lib. 3. c. 13. Interior: di Rombo frittise l'voua in Bettarga . lib. 3.c. 16. 147 fritti . lib. 3. 6 39. Interiori di Luccio, in diversi pottaz gietti o in Suppa,e fritti . lib . 3. c. 41. 166 Inventori di dinerfi Animali quadrupedi da mangiare . lib. 7. c. 2. Inuentori di diuerfi volatili da mangiare. 1 lib. 7. cap. 3. Imaentori di dinerfi Pefci di mare, e di ac que dolci da mangiare, lib 7. c. 4. 438 Inuentori di diuerfe viuande da graffo, e da magro e diuerfi fapori lib. 7: 6.5. 448 Inuentori di diversi legumi da mangiare. lib. 7. cap. 6. Alberi , e di terra , & di berbe diwerfe lib. 7. cap. 7. Inuentori di confettare diverfi frutti , e di Inventori di fire diverse sorti di pane da graffo, e da magro mangiare lib. 7.c. 9. 458 Latte apprefo, e fue qualità lib. 42. 4. 179

Accia e sue qualità, e cucina. lib. 3. Cap. 13. 214 Laccia aleffa,e con diverft copriture, e fenza, O falprefa. Laccia falpimentata. 144 In luoghi penuriosi si conosce la diligenza Laccia arosto e sottestata e fritta e marinata, & accarpionata, et in bragiuole. 144 145 Lamprede,e Lampredezze marittime, e de acque dolci , e loro qualità , e cucina... . lib. 3. cap. 33. Lampreda in diversi pottaggi,cioè siufata.e fotteftata . 157 Lampreda a ofto in diversi modi. 1 48 Lampreda in Passiccio, da feruirsi caldo, e freddo 158 Interiori di Reina in dinensi postaggi, e Lamprede , e Lampredozze fritte, e marinate, & accarpionate. Lardo di Porco di vi anno falato, in diuerfi condimenti da graffo lib. 2. c. 56. 89 Lafca,e fue qualità, e cucina li 3 c. 43.167 Lafca arofto, e fritta da magro, e da. graffo. Lattarini di mare , e di acque dolci , e loro qualitase cucina. lib. 3. 6. 27. lattarim di mare, e d'acque dolci fritti. 154 Latte di Storione fritto , & in diversi Pa-Bieci, e Palliccetti , & in dinerfi pot-. taggietti . lib. 3. cap. 2. Latte e fue qualità, e cucina lib 4.c.2.178 Inuentors di diversi frutti da mangiare di Latte in diverse sorti di formaggio, e butiro, & altri dinerfi latticiny .. 178 453 Latte in diner fe Torte ; e minefire ; & in bianco mangiare. 11 101 1178 fare conferue . lib. 7: e. 8: 417 Latte per cueinare diuerfe vinande ; da_ 1 . Ta steen 178

I A V O L A.
Latte appreso, feruito con zuccaro sopra; dietro. 94
per antipatto, pag. 180 Lingue delli Animali quadrupedi, e loro
Latuca, efue qualità e cucina l. 5.c. 1 213 qualità . lib. 2.c. 69. 99
Lattuca in diverse mine fire da grasso, e da Lingua di V itella e sua cucina li. 2. c. 5. 5 1.
mogro ripiena, e senza riepuura. 213 Lingua di Vitella flufata, & in brodo
Lattuca tioè li torfetti in diuerfe mineftre lardiero.
dagrafio e da magro e sciroppati, e can- Lingua di Vitella in lorata e fritta 51
diti, e la detta in aiuce se infalate cotte, Lingua di Vitella appasticciata. 51
e crude. 214 Lingua di Vitella in Pasticcio intiera, &
Lazzaruole, e loro qualità, e cucina, in bocconi.
lib. 5. cap. 54. 2361 Lingua di Vitella ripiena, e fotteftata. 51
Lazzaruole feruite con le frutte, e scirop- Lingua di Vitella arosto ripiena, e fenza
pate, & in fapori, e Crostate, & in riempitura. 52
conferua. 236 Lingua, cernell s,e collo di Vaccina, e loro
Lecciaspecie di Storione, e sue qualita, e cu- cucina . lib. 2. c. 19. 62
cino. lib. 3. c. 4. 137 Lingua di Vaccina, e di Boue flufate, &
Lescia in tutte le viuande che si faranno appassicciate.
della Storione, I onno, e pesce Spada, 1 37 Lingua di Vaccina, o sia di Boue in.
Legumi diuersi, e loro qualità l. 4 c. 28.198. Pasticcio. 63 Legumi, se vera cognitione delli buoni dal-Lingua di Vaccina, e di Boue, arosto allo
li cattini.
li catturi. 198 spede 1. 198 Leniscolia, e fue qualità, e cucina . lib. 4. Lingua di Vaccina, e di Boue, falate, fer-
cap. 36. 203 uite come li projutti . 63
Lenticchia in deuerse minestre da grasso, e Lingua di Porco saluatico in tutte le viua-
damagro, e nella oglia, e per coprisu- de di quella della mogana. lib. 1.6.49.83
radi dinerfi pefci, o in Lemicchiata Lingua di Porco domefico, in tutte le vi-
da graffo e da magro , 103 uande che di quella della V itella si fa-
Lepre, elepratti, e loro qualitali z.e. 59.93 ranno. lib.z. cap. 55.
Lapre, e Lepratti, e loro cucina. li. 2.6.60,93 Lingue delli animali quadrupedi , e loro
Lepratti arofto ripieni, e seza riepitura.93 qualita. lib. 2. c. ng. 99
Lepratti in guifado alla Spagnuola , dappo Lingue di Anatre in diuerfi pottaggietti d
cotti arofto, & in tutte le viuande che fi fitte, eli fogati in tutte le viuande che
faranno della Lepre 18. 93 , si faranno del figato di Cappone .lib.
- Lepre alessa con pappardelle alla Romana 2. c.p. 98.
fopra, ouero un fapore. 194 Lingua de Reina in diverfe pattaggie frit
Lepre persons c press in march posses, i che me 3
gi, & in guarmugia. 94 Linguatta, chè doglia, e fua qualità : è.
Lapre flufata, app aflicciata, & in brodo cucina. lih. 3. cap. 18.
tardiero. fi come il Porco Spinofe . 94 Linguatta in tutte le viuade che del Rom-
Letre intiera arofto, ripiena, e fenzariem bo fi far anno 147
citura e liquarti atetro ancora, O to limoni, elor qualita, e cucina f. 5.6.42.227
Greotte alla Spagnuola. 94 Limoni fi accommoderanno in tutti li mo-
Lepre in Pastiscio, intera, e li quarti di di del Cedro, & l'agro fara megliore
in ()

) L 11.	
in diverse vivande. p.a.	228 L	iff a 1. del Mest di Maggio da gi	raffo .
Limoni sciroppati, ecanditi.	228	lib. 6. cap. 38.	33 €
Lime dolci, e di mezzo sapore, seruite	e come [ifta z. da graffo. lib. 6. cap. 39.	333
li limoni.	228 1	1884 3. da graffo . lib. 6.c. 40.	335
Lifle dell'inuerno, e lor qualità.l.6.c.	1.248 [iffa 4. da graffo. lib. 6. c. 41.	337
Lifta 1. di Dicembre . lib. 6. c. 2	249 1	ista s.dagrasso,rinforzata li 6.c.4:	2.339
Lista z. da grafo. lib. 6.c. 3.	251 1	ista 6. da magro . lib. 6. c. 43.	342
Lista 3. da graffo . lib. 6. c. 4.	253 1	ifta 7. dagraffo . lib. 6. c. 44.	344
Lista 4. da graffo . lib. 6. c. 5.	256]	ifte del Mese di Giugno principi	
Lista s. da graffo lib 6 c. 6.	258	l'Eftate . lib. 6. c. 45.	347
Lista 6. da magro di Dicebre.lib.6.c.	7.259	ifta 1.di Giugno da graffo.li.6.c.4	6.347
Lista 7 dagraffo de detto Mefe.l.6.c.	8.262	istaz. dagraffo. lib. b. c. 47.	349
Lista i di Genaro da graffo lib.6.c.	9.266 1	ista 3. da graffo e magro.lib.6 c.48	352
Lista 2. dagraffo . lib. 6. c. 10.	268	Lifta 4. dagraffo. lib. 6. c. 49.	355
Lifta 3. dagraffo. lib. 6. c. 11.		Lifta 5. da magro . lib. 6. c. 50.	356
Lista 4. da magro . lib. 6. c. 12.	272	Lista 6. da grafforinforzata li. 6.c. 5	1.358
Lista s. rinforzata da graffo 1.6.s. 1	3-274	Lifta 1. del Mefe di Luglio.lib.6.c.5	2.360
Lifta 6. da graffo . lib 6, c. 14.		Liffa 2. da graffo . lib. 6. c. 53.	363
Lista 7. da graffo . lib. 6. c. 15.	278	Lifta 3. dagrafo. lib. 6.c. 54.	366
Lifta i.ds Febbraro da graffo 1.6.c.	6.282	Lista. 4. da graffo: lib. 6.c. 55.	367
lifta 2. da graffo de detto mefe. 1.6.c.			368
Lista 3. da graffo. lib.6.c. 18.	286	Lista sesta da magro . lib. 6. c. 57.	378
Lifta 4. da graffo . lib. 6, 6. 19.	288	Lista 1. del mefe de Agosto da grasso	. lib. 6.
Lifta s. da graffe. lib. 6. c. 20.		cap. 58.	373
Lista 5. da graffo. lib. 6.c. 21.		Lifta 2. da graffo . lib. 6. cap. 59.	
Lifta 7. da magro . lib. 6. c. 22.		l ifla 3 da graffo rinforzata.li.6.c.6	
Lasta 8. da graffo . lib. 6. c. 23.		Lifta 4.dagraffo.lib. 6.c. 61.	382
Liste del Mese di Marzo principio			384
mauera . lib. 6. c. 2.4.		Lilla 6. da magre. lib. 6. c. 63.	385
Liffa 1 di Marzo da magro 1.6.c.	25.298	Lifte dell' Autunno . lib. 6. c. 64.	388
Lifta 2. da magro, lib. 6. c. 26.	300	Lifta 1. del Mefe di Settembre da	graßo.
Lifta 3. da magro. lib. 6. c. 27.	304	lib. 6. cap. 64.	388
Lasta 4. da magro . lib. 6. s. 28.	306	Lista 2. da graffe lib. 6. c.66.	390
Lift a 5. da magra lib. 6. c. 29.	309	Lifta terza da graffo. lib.6. c. 67.	393
Lifta 6. da magro . lib. 6. c. 30.	311	Lifta 4. da graffo . lib. 6. c. 68.	395
Lifta 7. damagro . ub. 6. 6 31.	315	Lifta c. da graffo , lib 6. c. 69.	396
Lista i. del Mefe di Aprile da			309
lib. 6. cap. 32.	318	Lifta 1. del Meje di Ottobre da	gra/Jo 🛶
Lista 2. da graffo . lib. 6.c. 33.	320	lib. 6. cap. 71.	402
Lifta 3. da grafo . lib 6. c. 34	321	Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 72.	404
Lifta 4. da g affo . lib. 6. c. 35.	324	Lifta 3. da graffo . lib. 6. c. 73.	406
Lilla s. da magro 1 b. 6. c. 35.		Lifta 4 da grafio . lib. 6.c. 74.	409
Lifts on de graffo. lib. 6. 6. 37.		Liftas. da graffo. lib. 6. cap. 74.	411
			Li-

TAVOLA:

Lifla 6, da magro . lib. 6.c. 76. de che si faranno della Lonza di detto 412 Porco , & in diserfi Pafficci , fi come Lista 1. del Mefe di Nouembre da graffo. delli Lombi della Vitella fi faranno. lib. 6. cap. 77. 414 L fla 2. da graffo. lib. 6. c. 78. 416 4b. 2. cap. 51. 85 Lombi, cosciotti fegato, sangue, e poducci di Lista 3. da grasso . 4b. 6. c. 79. 418 Lifta 4. da graffo lib. 6.c. 80. Porco domestico e budel gentilese loro cu 420 Lifta 5. da grasso . lib 6.c. 81. cina . lib. 1. cap. 57. 423 Lifta 6. da graffo . lib. 6. c. 82. Lombi di Porco domestico in tutte le vi-425 uande che di quelli del faluatico . Liste seruste a Prencipi, e gran Signori. 428 Lombs di Porco domefesto in diverfi fallib 6. cap. 83. Lifte diverse surate dallo Scaleo alli suos of siccioni . Lombi di Porco domestico in sfilatelle ficiali . lib. L cap. 12. Lista alle Spendistore . lib. 1 . c. 13. all Abruzzefe . Longbezza, e larghezza, della Tauola per Lifta al Cuoco con alcuns aunertiments alsi pratto de fer persone . lib. 1. c. 16. lo Scalco . lib. 1. c. 14. Lonza di Vitella,e fua cucina.lib. 2.c 8.53 Lista del Cuoco sarà buona per imbandire 10 Longa di V ttella arofto , feruita calda, e per ordine tutte le viuande. fredda. & in piatte alla Franzese. Lista del Cuoco sarà notata l'hora che si bauerà da esere in ordine con tutte le Lonza de V stella in brogiuole. 20 Lonza di Vitella flufata, & appaflicviuande : lib. 1. c. 24. Lista al Credentiero . lib. 1 . c. 15. 10 ciata. Lodole, e loro qualità, e cucina. lib. 2. Lonza di V itella in pafticcio in bocconi. 5 A 128 Lonza, e lombi di V accina, e loro cucina. cap. 114. Lodole in tutte le viuande che delli Tordi, lib. 2. cap. 21. O in diverse pottaggierre, e riempi- Lonza di Boue,e di Vaccina arosto. Loza di V accina,e di boue in bragiuole. 64 ture. Lonza di Boue, e di Vaccina ftufata, O Lombi di Vitella, flufati, & appasticcia appafticciata . ts . lib. 2. cap. 9. Lonza di Caftrato , sopracoscio , e coda , e Lombi di Vitella sotteflati. loro cacina. lib. 2. c. 28. Lombi di Vitella arofto allo fpedo. 55 Lonza de Caftrato aleffa con tutte le parti Lombi di V itella in Palticci diuersi . Lombi di Boue , e di V accina , ftufati , & di detto, o in dinerfe braginole . appaflisciatti . lib. 2. e. 21. Lonza di Castrato arosto, & in tutte le vi-Lombi di Boue,e di V accina in diverfe Pol mande coe si faranno di quella della. pette, e Polpettons de piccadiglio. Mongana . Lombi di Boue, e di Vaccina, in Polpette, Lonza, e sopratoscio di Caprio e loro cucina. lib. 2. cap. 17. e Polpettoni ripieni. Lonza e sopracoscio di Caprio in brodo lar-Lombi di Boue , e di V accina in diuer [bragiuole. diero ftufati, & appafticciati. L'bi di V accina,e di Boue in Pasticcio. 65 Lonza, e sopracoscio di Caprio in dinerse Lombi di Boue, e di Vaccina, Arofco . 65 bragiuok Loui di Caprio, e loro cucina lib. 2. c. 43.8d Lonza, e sopracoscio di Caprio, arosto allo Lombi di Porco saluativo in tutte le viua | spedo, o in Groottes alla Spagnuola. 80

Lonza, lombi, e Cosciotti di Porco saluati- Mela accommodate in tutti li modi delle co, e loro cucina. lib. 2. c. 5 t. Pera, e le appie, un conferuz, e sapori. 23 i Mela granate, e loro qualita , e cucina. Lonza di Porco faluatico in diverse bra 4b. 5. cap. 47. giuole ftufaia in brodo lardiero , & ap Meia granate seruite con zuccaro sopra, pafticitata. Lonza di Porco faluatico arosto allo spedo, pen unispajio, e regalo di pratti, e fopra a dinerh arofis, e fe ne fara V ino buoferuita calda, e fredda -Lenza de Perco domefico. arofte allo fpeno per faife , e fapori . Mele,e fue qualita,e cucina li 4.c. 18. 193 do, om diver fe bragiuoie lib. 2. 6. 56.34 Lonza di Porco de fei me fi arofeo fenza le-Mele in amerfe pottaggierie, & in diner-Je Salje, e japore , e jupra a diuerfe pafte ware il lardo, & arofino intiero ji itte e per sciroppare dinersi frutti. 193 Luccio, e sue qualità ecucina l. 3.c 41.165 Melissa, cioè Gedronella e fue qualità, e Luccio alesso feruito can copricure, e fen za, ela polpa di ditto nel bianco man cuema. lib. 5.6. 19. Melifafifara in minefira , & in infalagiare, o in diserfe minefire . ta, e mefcolanze di vigna. Luccio arosto allo spedo, e su la graticola, 215 Meloni, e loro qualita, e cucina. lib. 5. ripieno , e fenza riempitura , & in diuer je braginole . cap. 70. 243 Melone seruito per antipasto, per sino a Luccio in diuersi salficcioni, cioè la polpa di detto , & in tutte le viuande, che dei tutte le frutte. 243 Meione in diverse minestre da graffo, e Cefalo fresco & stumato si farano 166 Luppolo , e sue qualità , ecuima . lib. 5. da magro. 243 Melone in diverfe Torte. cap. 23. 243 Melone fritto, & in diverfe copriture di Luppolo in diverse minestre da grasso, e da magro, o in infalata cotta,e fritto. 2 18 aleffs , & candito. 243 Mema, e serpollo cioè puleggio, e loro qualita, e cucina. lib. 5. 6. 25. Mesa in diverse minestre, e pottaggierie da Andole, e loro qualità, e cucina.... W lib. 5. cap. 66. graffore da magro, e fopra le trupe. 219 140 Merio, e merlots: e loro qualità, e cucina . Mandole in tutti li modi che fi feruiranno li pignuoli, o il latte nel bianco magialib. 2. cap. 108. 125 Merlo e merlotti in tutte le viuande che fi re, o in minestre diwerfe, ericotte. 240 faranno del Tordo, e Saffello. Mandole in torrone, e confette feruite fre Merluzzo, e fue qualità, e cucina . lib. 3. febe, e feccbe con le fruite . EAD .. 20. M andole in minejtre diverfe, e feruite Meriuzzo alesso seruito con diverse coprierudecon le frutte , & in Croftate, e ri pieni, & in diverfe portaggierie . 241 ture, e fenza. 149 Marignani , e loro qualita , e cucina. Merluzzo arofio, & in dinerfe braginole. lib. 5. cap. 7+. Merluzzo fritto, & in passiccio , si come Marignani in minefira , e ripieni in di la Razza, & in diuersi pottaggi anuerfi mods e fotteftati, & fritti . 245 Mela di più forti , e lore qualita , e cuci Merluzzo Salato in diuerfi pottaggi, e na. lib. 5. cap. 46. trit-

A 44 V	0 = 11.
fritto : pag. 149	Modo di ordinare pottaggierie di diuerst
Miglio, e sue qualità, e encina. lib. 4.	Pefci, & alcunicon scorza con loro re-
cap. 31. 200	gali dentro . lib. 1 . c. 49. 45
Miglio in tutte le minestre, e Torte che si	Mudo di ordinare diuerfi pefci arofto, O
faranno del grano e farro, & in piz-	altri diuerfi marinati, e fritti. lib. 1.
zette, o in pulentase gnocebetti. 201	cap. 50. 45
Milza delli Animali quadrupedi; e sue	Modo di ordinare diversi frutti di mare,
qualita . lib. 2. 6. 74.	610è Granceuole, & Aloguste, & altri
Modo che tengano in Ispagna, e Prancia.	diversi Pesci con scorza iib. 1.6 11.46
nell officio at Sealco lib. 1. c. 3. 2	Moso di conustare moderno differete dal-
Modo di sermire nell'officio di Scalco d'I-	l antico, e perche si serue il piatto rin-
talia differente da quello di Spigna, e	forzaso . lib. 1. c. 52. 47
Francia . lib. 1. c. 4	Modo di servire moderno differente dal-
Modo di conuttare alla Spagnuola, con	l'antico. 47
fua lifta. lb 20. 15	Modo di seruire le liste del libro sesto lib.
Ní odo di conuitare alla Alemana . lib. 1.	6. cap. 84. 428
cap. 11. 17	Modo di tirare le liste del libro sesto cirea
Modo di conuitare alla Franzese in di	alle copositioni, delle viuande. 429
uerfiluoghi lib. 1.c. 22. 18	Modo che ha da tenere lo Scalco , nel mu-
Modo at feruire delle refreddi , con le vi-	tare delle faluiette. 429
uande calde delli primi feruitij di cuci-	Modo di ordinare diverse colationi canate
na . lib. 1.6. 19.	dalle lifte del festo libro . 430
Modo di seruire le viuande delli secondi	Modo di mutare li pransi delle liste del se-
serusty di cueina con gli arosti. 14	Sto libro in cene . 430
Modo & ordine da tener si per fare qual si	Montone, e Pecora, e loro qualità, e cu-
voglia gran conusto.lib.i.c 25. 21	cina . lib. 2. c. 31. 73
Modo di strare una lista per qual si voglia	Montone e Pecora in tutti li modi, e vi-
gran Conuito. lib c. 26. 25	uande del Castrato. 73
Modo di ordinare diuerse viuade da grasso	Morena, e sue qualita, e cucina. lib. 3.
e da megro, e feruirle. lib. 1. c. 27. 29	cap. 35.
Modo di orainare diverse Torte, e Crosta	Morena alessa, et arosto e nel resto delle vi
te da graffo, e da magro.lib. 1.c. 39.36	uade che della Lampreda si faranno. 1 59
Modo di ordinare diuerli lauori di paste,	Moroni gelfi: loro qualita li.s.c 50.23
per regalare piatti. lib. 1. c. 40. 38	Moroni gelfi seruiti per antipasio con_
Modo di ordinare diuerfi alessi di quadru	zuccaro fopra. 23
pedi, e volatili . lib. 1. c. 41. 39	
Modo di ordinare diverse pottaggierie di	
quadrupedi e volatili. lib. 1.c. 42. 40	
Modo di ordinare diuerfi arofii di qua-	
drupedi e volatili. lib. 1.c. 43. 41	
Modo di ordinare ditterfe sorti di Pesci	4
marittimi, e di acque doki alessi. lib.	Auoni cioè Rape,e loro qualità,e cu
1. cap. 48. 44	cina. lib.5. cap. 33. 22.
	Na-

Nauoni in mineftra da graffo, e d	a ma- loro qualità e cucina lib. 2, c. 100. 116
	2-122 Oche in tutte le viuande che fi faranno
Nauoni foff ritti doppo cotti aleffi.	222 dell' Anatre , domeftiche , e faluatiche , e
Nauoni accommodati come le I ripi	
Milanefe.	223 Ocche delle Animali quadrupedi, e loro
Nauoni in infalata cotta, et in Tort	
Manoni con le foalie, accommodat	come Occhiatella Spetie di Razza , e sue qualità,
quelle delli ramolacci .	223 ecucina . lib. 3.c. 19. 148
Nell'imbandire , fe lo Scalco farà m	
to a follecitare darà speranza d	
presto arrivo alla Mensa lib.1.c.	
Nel rifare le carni delli Pafticci per	
la Spetiaria, si sbrufferanno con	
bianco le domestiche, e le saluation	
aceto bianco . lib. 1. c. 30.	
Nelli Pafticci dell'interiori di diuerfi	
drupeds, si fara ponere la quan	una, Oglia alla Spagnuola, con diurfe carni,
che basti per il piatto di sei perso	
lib. 1. cap. 33.	32 Oglia in Spagna la seruono nelli secodi serui
Nespole, e loro qualità, e cucina	. lib. ty di cucina, e poi le frutte, li. i.c. 20. 15
5. cap. 57.	237 Oglio d'V liua, e di mandole dolci, eloro
Nest ole si accommoderanno intutti l	
di delle Lazzaruole, e fi feruiram	so co Ogiso con cattivo odore, e suo rimedio. 190
me quelle.	237 Oglio di mandole dolci , è dell'istesse qualità
Neue di latte, e sue qualità lib. 4.c.4	
Noce moscata, e sue qualità, e cucin	. Oglio a'V liua, e di mandole dolci, in di-
lib. 4. cap. 24.	196 uerse viuande da grasso, e per condi-
Note moscata in tutte le viuande,	
feruirà il pepe, e garofans pefti.	197 Oglio di mandole dolci buono per conuale-
Noccioli di Perfiche, e loro virtu. li	
cap. SI.	234 Ombrina groffa, e piccola, e loro qualità,
Noecelle cioè Auellane, e loro qualit	a, e ecucina. lib. 3. c. 6. 138
cucina. lib. 5. c. 67.	241 Ombrina in tutte le viuande, che dello Sto-
Noccelle fresche, e secche in sapori, e	
ni di Pessi . & consette .	241 targa & ingelo e bianco mangiare 1 38
Nocise loro qualità, ecucina li. 5.c.68.	241 Ombrina piccola in tutte le viuande del-
Noci frefibe, e tenere in conferua.	241 lagroffa, & aleffa, & accarpionata. 139
Voci in diverfi sapori, e repient di P	efci , Ombi ina costa in latte , con Tarantello , e
o in laworidi pasta,	242 l'interiori, cucinati come quelle della.
Voci d'India, e loro qualità, e virti.	242 90/14. 139
0	Or ata e sue qualità e cucina.li. 3 c. 10.141
	Orata in tutte le viuande , che si faranno
che, e papari, domestiche, e faluatich	e,e' del Frauolino, e Dentale 141
.0%	d Ores-

Greechielle, e Cannelle, e loro qualità, e	regulo is detti ve feitte and in man ??
- cucina . lib. 3.6: 560 3 pig 175	Ofiragbe falate, e diffalate, in tutte le vi-
Orecebielle , a Cannelle son tutte le viman.	· unile che delle frefche fe faranna. 174
de che delli Prataruoli fi faranno . 176	
Ordine di ponere le viuande in Tauol.	P
lib 1. cap 19. 13	Ancetta di Vitella, [palle,e fcannata-
Ordine d'imbandire le viuande in Cuci	rain tutte le viuande del petto detta.
· na . lib. 1. cap. 18.	lib. 2. cap. 7. 53
Ordine d'imbandire diuerfi antipasti. 12	
Ordine Cimb at its dawn Court and	Pancetta di Caftrato, in tutte le viuande
Ordine l'imbanisse diverfe pots aggierse , e	ebe fi furanno del petto . l. 2, e. 27. 70
diwerfi aleffi, e fotteflute. 13	Pancetta di Forco domestico, per condi-
Ordine a imbadire diuerfi pafficci caldi 13	mento de deuerfe vinande, & in tutte
Ordine d'imbandire diuerfi arosti con li se	quelle che si faranno della barbaglia di
con is servity di cucina.	detto Porco lib 2.6. 56. 89
Ordine dell imbandire si vedra nel libro	Pane,e sue qualita e cucina li 4.6.10,185
delle luite.	Pane grattato in diuerfe minestre, da graf-
Ordini diverfi per portare, & imbandire	
ele viuande . lib. 1.6 24. 21	Pane grattato jopra a diversi arosti da
Ordine dello Scalco al Gredentiero per di-	· graffo . e da magro , & in viuande per
werfi sapori.	darli corpo, o in ripieni. 186
Ordine del Sottofcalco a quelli che portano	
le vinande lib. 1.6 24. 20	Pane bollito in diversi modi, da grasso, e
Ordini dello Scalco al Bottiglieri , per 12	-da magro. 186
: proussione di diuersi vini , e per fare di	Pane in fette in suppe diuerse da grasso ;
uerfe acque . lib. t. c. 23.	
Ordini della Scalco al Sottofcalco . lib. 1.	Pane in fette indorato , e fritto , & in di-
-cap. 24. 20	
Ordine dello Scalco al Bottigliero . lib. 1.	
-cap. 25 24	
Orfo e fue qualità, e cucina. li.z.c. 65. 96	
	Paffaro folitarto, e Paffarotti , e loro qua-
"teap. 110. # 1. Ap. 111126	
	Passaro, e passarotti alessi, & in diuerse poi
- ranno della Beccafichi . 127	
	Pafta azima , e fue qualità , e cucina
Orzo in tutti li modi, e viuande che fi	
	Pafta in diversi davori, per minestre da
Offrica,e fue qualita, e cucina l. 3.6.49.171	
	Pajla a vento, in baffotti alla Fiorentina
Offraghe arofto in carta.	
	Pafta con voua den'ro, feruita nelli fo-
Oftraghe in pasticcio, e pasticcetti, e per	pradetti modi da graffo, e da magro

eon diuersi sapori sopra ... 189 Pafficcise pafficcetti di dinerfi volatili graf-Pattacon pane deniro , feruita in tutti fire piccou, e loro r. gals. lib. 1. c. 3 ; 2 3 3 le sopradette mods. 189 Pasticci, e pafliccetti di diuerfi V ccelletpafta in diver fi lavors di sfoglio e reale. 184 ti, con precadiglio di carne, fi ferutran-Pafta inioccata con vino actro e fritta. 180 no con gli arotti, e fenza piccadiglio con Pafta in diner fe Frittelle . li primi feruitij di cucina. Paffa in amerfe preze, e fliacciatine , & Palliccio, e pasticcetti di piccadiglio di diin diner fe crambellette,e bijcottins, 189 uerfi volatili, groffi, e piccoli, e 'aro re-Pastain firuffolialis homana, & aleri galilib. 1. cap. 36. 189 Pafficcetts di piccadiglio , di volatili piccoli diverfitamen de detta patta. Pafte diverfe per regalare d. verfe viwande come Starne, una per pafliccetto fenza digraffo e da mugro lib. 1.6. 40. 28 u regali, che si poneranno come in quelli Pattina be , e loro qualita , e cucina lib. delli pelats groffs. Patticcetti alla Genouese di disserse conser-5. cap. 30. Paftinache in tutte le viuande , che si faue di frutti clib 1.6.37. rannole Carote, & frute con pafta 221 Passiccetti alla Genouese , seruits, trè per Pafiscoods pezza intera de carne de qua-Conustato congli arotti. drupeds 1.b. 1. cap. 29. Passeccio di pesce inisero, e di pezzaintiera, Pafticcio di pizza intiera caldo, si seruira e fuoi condimenti. 11b. 1. 5.44. 42 nelli primi Jerusij di cucina . e freddo . Pajitecio di pesce in bocconi, con sugirenelli primi Jeruny di credenza. gali . lib 10 6. 45. Pafticcio in bocconi, e juoi reguli. lib. 1. Pafticcio in bocconi si fara di pesce di poca Ipina , e si feruira caldo. cap. 30. Pafticcio, di Lepre,e di altri Animali qua Pasticcio all' inglese , e sfogliato . dipiecadrupeauntiert. lib. 1.cap. 31. . . 31 diglio di dinerji pefet, e fuoi regali. lib. Pastuccio di Animaletti quadrupedi fpcz-1. cap. 46. Particcio all'Inglese, e sfugliato, si feruizati. Pafticci di quadrupedi faluatici intieri, fi , ranno calde nelli jeconde feruitij de cuferuiranno freads , nelli primi feruity cina, con li arotti. Partucette de piccadiglio di diuerfi pefci, e di Credenzai. Palliccio di animaletti quadrupedi wini. 31 loro regals lib. + . G. 47. Pafficcio all'Inglese, e fogisato, e juos re-Pattelle, e lor qualita e cucina l.3 c. 51.172 Passelle meusse le viusade, che dell'Offrigals. lib. 1. cap 32. Pasticci saldi serusti nelli primi seruiti as ca si faranno . Pauerazze, e loro qualità, e cucin cucina, e fredds nelli primi as creach lib 3 cap. 54. za . lib. i . cap. 33. Pofficcio di diversi interiori di Anim li Pauerazze in tutti li modi cucin ate, che le quadrupedi. lib. 1. c. 33. Cappe jame, e Telline. Pafficcetti di piccadiglio di carne, e loro re-Panerazze in suppa con vino bianco. 174 g.li, fogliati, e fenza foglio l. 1.c. 34.33 Pauerazze ful ferro caldo, e fuo condi-Paffices . e pafficeetti di piccadiglio . fi fer. 1 mento. uiranno caldi nelli fecondi ferutty di cu Pauoncelle faluatiche , fi accommoderanno come li palombacci. lib. 2. 6.99 119 33 i

Pauone, e pauoncini, e loro qualità, e cu-	
cana. 110 2. c. 97. pag. 116	Perficata in rotellette, fasta a Perrara da
Pauone in tutte le viu ande che del Gallo	
d'Inita , e Cappone fi faranno. 116	Perfiche seruite con le frutte intiere, e
Pauoncini in tutte le viuande che fi faran-	tagliate, & in diverse pottaggierie, e
no delle pollanchette d'India. 116	Groftate. 234
Peduci de Capretto in diuerfi pottaggiet	Perfiche cotte nelle bragie . 234
11. lib 2 cap. 36 76	
Pelati groffi aleffi, un per piatto, tanto di	
for amiliar	
ses persone, quanto per il rinforzato.	cotte, e per copritura di pelati alejfi 234
lib. 1. cap. 41. 39	Perche si è mostrato il modo di ordinare
Pepe di dinerse sorti e sua qualità, e cu	li sopradetti paiticci. lib. 1. c. 38. 36
cina. lib. 4. cap. 20. 195	Pefce Cappone . e fue qualità , e cucina .
Pepe in diverse viuan le da grasso, e d	leo. 3. cap. 14. 145
magro, or in diversi lawori di paste. 195	Pefce Cappone alesto, con coprisura, e fen-
Pera dine fe , el pro qualità , e cucina , lib	21. 6 in polpette, e pottag gierse diuerfe,
5. 642 45. 210	
Pera ac:o nmo late in tutti li mo li del me	Pefce Cappone fotteitato, er aroito, e
lo cotog to e can lite e feruite cru le: 230	
Pera secone in diuesse pottaggierie eri	Pefce Gallo, cioè fan Pietro, e fue qualità,
pient, e per copritura di pelati aleffi. 231	ecucina. lib. 3. c. 17. 147
Perdici, e pernicotti, e loro qualità, e cu	Pefce fan Pietro, in tutte le viuanae, che
cin 1. lib. 2. cap. 92. [13	si faranno del Rombo. 147
Perditi sa tu te le via m le che si faranno	Pefce paffera, e fue qualità, e cucina.
delispic tons domeitici , e falustiei , &	hb. 3. cap. 18.
in lenticchiata. 112	Pefce paffera, in tutte le viuande che del
Perdi i ar ift , con diuerfe falfe fopra , e	
	Pefce palombo , e pappagallo, e loro quali-
qu lla delli Capponi , e Pagiani . 114	ta, ecucina, lib. 3. 6. 24. 152
Perdici arofto feruite fredde . 114	Pefce palambo, e pappagallo, in tutte le vi-
Dominate in tutte lamin and about	
Pernicotti in tutte le viuande che fi faran	uande che della Salpa fi faranno. 152
ne le perdici e Fagianotti. 114	Pefce Ignudo, efue qualità, e cucina.
Perfamaz giore cioè in aiorana, e fue qua-	lib. 3.cap. 28.
	Pefce Ignudo, fritto, & in frittelle, e
Perfa, cioè maiorana, in diverse ministre	
da graffo, e da magro. & in tutte le vi-	Pefce polpo , e fue qualità , e cucina. lib.
uanue doue anderanno seruite berbet-	
te buone. 207	Pefce polpo, en tutte le viuande che del Ca-
Pefilli elor qualità e cucina 1.4.6.35.202	
Pefelli frefchi , e fecchi in dinerfe minefere	
	Pefce Agucchia, e fue qualità, e cucina
o mande de male e de ma ene	
uande da grafso, e da ma gro. 202	
verficue, e toro qualita, e cucina. tib. 3.	Pefce Agusshia in tutte le viuande she del-

TAVOLA:

	cotta . 218
le Sarde si faranno . 158	
Pefce Agucebia in Pastieeio 11 1. 150	Petturlini Spetie di Lodole, e loro qualità e
Pelce Aoucebia latato come altri Pekt	e eucina. Ua. 2. 6. 114.
cucinato come li freschi.	Petturini in lutte le viuade che delli 1 or-
Pelse perso e file qualità e cucina. lib	di, O in diverse pollaggierie, e riem-
2. 640 .12	7 PERFC. 120
I elce perlo , in tutti li modi,e viuande ch	e Petto, pancetta. spalle e scannatura di Vi-
htar anno del Cetalo ana aleko, e lottella	L' Tena, e toro cuena. no 2. tap. /.
to live mediane	Petto di Vitella alesso, ripieno e senza, 52
Palciolumi minuti di accuse dolei e lava que	Pesto di V stella stufato, in brodo lardie-
hi à e cucins. h. 3 e. 44.	8 ro, & appafficetate. 52
D. () (m. 11. 3 c. 14.	8 Pesto di V i ella ripieno, e senza riempitu-
Pefciolini fruit, & aropo.	i ra fottestato . 52
Pesce marittimi sono megliori di quelli d	Date di Varilla intimo a fregrata in tot-
acque doici. lib. 3. cap. 1.	Pesto di Vuella iniero, e spezzato in pot-
Pefci arostiti saranno megliori per sa	- taggio.
	Petto di Vitella indorato, e fritto, e fenza
Pefei freddi non si mangieranno, perch	indorare foffritto, con agrefta decro. 53
offenderanno affai. 13	
Pefci aleffi firuiti caldi neili primi feruit	ij diuerfi modi. 53
di cucina, con cogritura e fenza, e fred	le Petto di Vitella arosto allo spedo, e ri-
mells options di evedencea lin 1. C ak. A	Al Dieno.
Pefci groffe intieri, quero in pezza lardat	Petto di Vitella in pafficcio, in bocconi e
& aroftiti allo frede : ouero fottettati	al ta pancetta, spatte, e scannacura st at-
fi seviranno nelle seconde serung	di, commoderanno in tutti li modi sopra-
cuerna con le fisture.ls. 1 c. 50 . 4	
Pefermarinats, & accarpionati, fiferu	Petto, e pancia di Vaccina, e loro cucina.
ranno nelli primi ferusi ij di credeza. 4	6 lib. 2. cap. 20. 0 63
Pefci fritti feruiti nelli fecondi feruiti	
eucina. 4	6) aleffi. 63
Pefci diversi in portaggierie, servite cald	
nelli primi serustij di cueina. lib.	
cap. 49.	S Petio e poncerta di Vaccina, e di Boue,
Pepe di diuerfe forti, e fue qualità, e ci	
cina . lib. 4. eap. 20.	15 Petto, e pancetta di Castrato, e loro cuci-
Pepe in diner se vinande da grasso e da m.	na lib. 2, 6, 27. 69
repetration of committee and graph of and mi	di Paren de Cafrato alella viniena e lenza 60
gro, or in muery ripiens, emmors	di Fetto di Castrato alesso, ripirnose senza.69 S Fetto di Castrato arosto su la gratuola un
Petrofemolo e sue qualità, e cucina . li	O Date di Cafer de in dinum le pottens sietts 70
5. cap 24.	8 Petto di Caferato in diverfi pottaggietti. 70
retrojemou in aiuerje min fire da ga	lo. Fetto di Castrato arosto allo spedo, ripie-
e da m. gro & in diuerfi ripsent e I	no, ajottejtato.
te e fritto , o in fapori verdi , el	Fetto de Caftrato fiufato ripieno e seza 70
radiche in minestre, & in insalata	L'esto di Capresso cioc il quarti dinanzi ,
	ant.

quelli di dietro, e loro cucina .lib. 2.	uitato bastera lib. t. c. 41.
	Piccioni di Ghianda , e l'alombelle faluati-
Petto di Capretto alesso ripieno e senza	
	Piccioni di ghianda, e palombelle, in tut-
Petto di Capresto [pezzato, in diuerfi pot	te le viuande che fi faranno li piccioni di
taggi. 75	safa,e di Torre,et in brodo lar liero. 1 13
Petto di Capretto arosto su la graticola,	L'iedt di V stella, ferusti con diverfe falfe,
Con rete, e fenza. 75	
Petto de Capretto con il resto di detto Ani	ieds de V stella, in dinerfi pottaggi, ferui-
male arojto. 7.5 Petto di Capretto con tutte le parti di detto	
	sedi di Vitella, in diverfigeli.
Petto, & altre parti di Caprio, in brodo	treat at V stell a indepent of the
	riedi di Vitella, in pasticcio. 58
	rieds de Vitella, arofto su la graticola, 6
	Vieit di Boue , e di Vaccina aleffi ad un.
	bisogno, emarinati . lib. 2. 6. 22. 67
retto, e pancetts, e jpatte at Caprio arojio	Pieas as Caftrato, e loro cucina l. 1. e. 29.72
	Pieds dells quadrupedi, e loro qualità lib 2.
Petto, spalle, e pancetta di porco saluati	6.78
	Pieghe di rileur in faluiette, non vfate più
Petto con l'altre parts del porco faluatico,	da molti, lib. 1. cap. 15.
	I'mpinella, e fue qualità lib. 5.00 17. 214
Petto, spalle , e pancetta di porco Saluatico	
Stufate in brolo lardiero, @ appasin	lanza in infalata . 219
caste.	
Petto e spalle co altre parti di Forco falua	cap. 65 240
tico in diverse bragiuole. 84	
Petto, pancetta, e lonza di Porco domesti	e da magro, & in pafricci, e min-fire
co, eloro cucina . lib. 2 cap. 56. 89	
Petto, e pancetta di l'orco domestico, ales	fetts con le confettioni . 240
Sa, & in diverse bragiuole, & arojto	Pifaccoi , elo o quali: à , e cucina . lib 5.
allo fpedo .	Dia time di minera di constante di
Picchi,e for qualita,e cucina.i. 2.6.11 0.13	Piftacchi in diverfe minefire, e fapori, di in confetti, e piftacchiati, e feruits cru-
Picebi in diuerfe postaggierie, et arofto. 13	
Piccioni di Cafa , e di Torre, e loro qualita	
e cucina .lib 2. c. 90.	
Piccioni di Cafa, e di Torre intu'te le vi-	na. lib. 2. cap. 103.
	Pizzacchara di lago arofto, & all'addobbo
teneri come li Pulcinelli dessi al Ju	
	Poliastro domestico e saluatico, e pulcincilo e loro qualità, lib.2.6, 87,
Piccioni ale Ti, & altri finali uno per Con	e loro qualita. lib.2. c. 87. Pol-
	T-01-

Pallaftro domeflico e faluatico e loro cuci	vigna. 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
na. lib. 2. c. 88.	Porco e porchetti domelfici, eloro qualità
Pollajtro alefo e flufato in diversi moit.	ив. 2 сар. 53.
. 110	Porco e porchetti filuestri, cioè Ruffalot-
Pollafire appattucciato , & in agretta , in	
grani . 110	Porco spinoso, e sue qualità e cucina lib. 2.
Pollastro ripieno, e senz'ossi in sutte le vi-	
uande fopradette, e fottestato. 110	Porco spinoso in qual si voglia parte di lui
Pollaftro all'addobbo, e fratto, & arosta fu	fugato in braio lardiero, & appartie-
la graticola	. clate 92
Pollaitro in pottaggio, e spezzato, si come	
- del Cappone desso al suo luogo. 111	fritte e spezzato, in diversi potaggi.92
Pollastro ripieno, e fenza riempitura af-	l'orco spinoso arosto li quarti di dietro al
· faggianato, & arofto in diversi modi,et	lo jpedo
m guifado alla Spagnuola:	karcospinoso arosto al spedo eripieno 92
Pollaffro filueffre in tutte le viuande fo -	L'arco spinoso arolto alla spedo senza rie-
pra lette del domeffico .: . 111	putura, o il fegato di detto fritto. 93
Pollachette d'India in tutte le viuade che	Porro,e sue qualita, e cucina 1.5.c. 38.225
del Gailo fi faranno, però le groffe , e le	Porro in tutti li modi che fi accomodera
: piccole come il pollastroje fagianotti.	la cipolla, o in infalata cruda, e cotta.
· lib. 2. c. 96	225
Polmone delli animal i quadrupedi, e sue	Portatori delle viuande, uno per viuanda
qualità. lib. 2. 6. 74. 101	bastera. lib. 1. cap. 25. 22
Polmone di boue, e di vaccina in diuerfi	Prataruoli in pottaggio, & arofto. & in
pottaggi. lib. 2. c. 23. 68	minestra ancora e con quelle delle cioc
Ponere per ordine diverfe vinande in ta-	chi d' Alberi lib. 3. 6. 56. 176
uola, e feruirle. lib. 1. c. 19. 13	Pratua dello Scalio circa la quatità di rob
Porchette domeffiche, e loro cucina. lib. 2.	. ba che andera per il piatto di fei perfo-
6.94. 87	ne. lib. 1, c. 13 8
Porchette domestiche si accommoderanno	Prouature grandi, e piccole, e loro qualità,
come le faluatiche. 87	ecucina. lib. 4. c. 7 181
Porchettozcioè Coniglio d'India e sue	Prouature fresche in tutte le viuande che
qualità, e cucina. lib. 2. c. 62. 95	delle Mozzarelle e Ranagginolo fi fa-
Porchetto d' India in tutte le viuande che	ranno, & arofto. 181.
della lepre, elepratti, Conigli, e Cont	Prugne cioè sufine, e loro qualità, e cucina
glietti si faranno. 95	lib.5. c.52. 234
Porchetto ricero, e fue qualità se cucina.	Prugne feruite per antipasto, e co le frut
lib. 2. cap. 63 95	te, & in diuerfe pottaggierie, e ripieni,
Porchetto riscio in tutte le pottaggierie	et in diversi sapori, e sciroppate. 235
che del porco spinoso si faranno, & aro	Prugne in gelo, o in conferua e croftate,
fto, e fotteffato . 95	tanto le fresche come le secche. 235
Porsellana e fue qualità li. 5. 6.20. 216	Prugnuoli,e loro qualità,e cucina. lib. 3.
Porcellana in infalata , e mefcolanza di	6.56: 175
	Tru-

Prugnuoli in dinersi pottaggi. Truguuolem mineffra. Pragnacti in Juppe . 2751 Prugnuols per regalo di diverfi paffices e Queus che accompagnano le viuande far à postaggierie, o ripiens da grafo, e da 175 Puleggio cioè Serpollo e sue qualità , e cucina ub. 5.6.25. 218 Puleggio in dinerfe mineffre,e pottaggieru do graffose da magro, o in injaiata e sapors. Pulcinelli, e loro cucina li. 2. c. 89. Pulcinelli in tutte le viuande che fi faran faranno nelli megisor modi cucinati et fpezzati alla Catelana . V ali officiali deuono effere eletti dal lo Scalco nella Corte. 11.1.6.7. lib 2.6.104. Quaglia arofto in diversi modi. feruita co Radue cucinate, come l'berbe loro si come diuer se copi iture sopra, e senza. 123 Quaglia areflo, e feruita alla Catelana, Ramolacci, e toro qualità, e cucina . lib. onero all' Abruzzefe . Quaglia fottestata feruita calda e fredda, Ramolacci in tutti li modi , e viuande che O intuite le viuande che si faranno delli piccioni . Qualità delli lombi di bone , e di vaccina. lib. 2. c. 21. Qualità della carne dell' Orfo. 1.2. 65.97 Qualità del Camello qual'e buono folo per portar cariche. lib 2.6.65. Qualità distutte le forti carne buona da Kape cucinate in brodi di carne, & in. mangiare, lib 2. c. 66. Qualica della pattella qual fi farà in tut Rajorzoli , e loro qualita , e cucina . Ilb. te le viuande dell'Offica 1 3.6.51.172 Quando lo Scalco bauera posto in tavola, Raponzoli in infalatacetta,e cruda. & in lo far a sapere al suo Signore, & aa a! tra Conuitati ancora. 18.1.6.25. Quantità di rebba che ander à in ena ei uanda per il fiatto ai fei persone da

graffo. e da magro. lib. 1. c. 28. 29 175 Questi che banno a dare l'acqua alle m e li jeingamant lib. i . c. 25 21 SOTESE .

on l'arafreniere auanti, e l'aggicon Adice di terra, dette patatte,con alcuns anuertimenti circa a dinerfe Radice di berbe. lib. 5. c. 28. 1 1 1 Radice di terra dette paratte, e loro qualitàre cucina . 220 no della pollafira Jopradetti, ma arofto Radice di terra la vera Stagione loro farallnuerno. 220 111 Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e cucina . lib. 5. cap. 31. Radice in diuerje minestre da graffo, e da magro, o in infalata cotta, e foffritte . e feruite crude . Quaglia,e fue qualità, e cucina . Radice di Biesola, Cicoria, e Petro femolo,e loro qualità e cucina.li.5.c.34.223 ails loro capitols bo detto. 5. cap. 32. 222 fi farannodelle Radici e Rauanelli. 222 123 Kanocebi, e loro qualita, e cucina. lib. 3. CAP. 45. 65 Ranocchi in diuersi pottaggi e fritti, e per regalo di diuerfi pafticci, e pafticcetti da magro. 168 Rapere toro qualità e cucina 1 5 6.33.222 tutti li moùi de' Nauoni. 222 5. cap. 18. tutte le viuande della Cicoria, O in-Mejcolar ze di Vigna. 215 Raugginoio, e fue qualità , e cucina. 11 .. 4. cap. 6. 180 La-

Rauaggisolo, in tutte levia anie che della. Rognone di Vitella in diurficroft. Kuotta fi faranno, e fir suto con le. Regnone di Vitella anofto, in dia frutte	54 54 piedi di 1. lib. 2.
frutte. Razza e fue qualità e queina l. 3 c. 19, 148 hognone di Vitella in Crossate. Razza a fue qualità e queina l. 2 c. 19, 148 hognone di Vitella in Crossate. Razza a fue fue con diver fe copritu hognone c, to cioni fopracofeisiti, e re e ferza.	54 54 piedi di . lib. 2.
Razza esue qualità e queina l.; c. 19.148 hegnone di Vitella in Crostate . Razza al ssa servita con diverse copritu hegnone, coscioni sopracosciviti, e re e servza.	54 piedi di . lib. ≥.
Razza di fa feruna con diver se copritu Legnone, co cioni sopracoscionti, e re e senza. Bene, e Vaccina, e les o cucina	pieds di
re e fenza. 148 Bone, e V accina, e les o cucina	. lib. 2.
Kazza in alari for 1987, C a doresto at	66
la Venetiana. 148 Kognone di Poue,e di Vaccina arol	
Razza in diverfe polpette. 148 Rognone di Bouc, e di Vaccina, in	
Rozza fruta & ilfiguto ancora. 148. guazzetti, & in croflini ad	
Razzamp flic fruitoc ildo,e freddo 149 fogno.	.66
Rema, e sue qualita, e cucina 1.3 c. 39. 64 Rognoni delli animali quadrupedi	
Reina aleffa feruita con copriture, e fen- qualita . lib 2. 6. 76.	103
za e costa in vino a la Tedefca. 164 Rondone vecchio, e di vido, e loro q	ualità
Remain diversi potaggi et in passiccio:164 e cucina . lib. 2. c. 111.	117
Rema arosto su la graticola, e fritta e ma Rondone m tutti li modi, e vi uane	le che
rinata & accar pionata. 164 delli Beccafichi fi faranno.	127
Regola da offeruare nel mangiare, e ferui- Köbo, e fue qualità, e cucina. li. 3.c.	6.146
re delle frutti. lib.5.c.40. 226 Rombo aleffo servito con copriture	
Riccio di mare, e sue qualita, e cucina. lib. fe, e senza.	146
3. cap.51. 172 Rombo in diverfi pottaggi, & a	
riccio di mare cioè cardetto, arofto nella fua alla Venetiana.	146
feorza,però le fue voua,et in croftini. 172 Rombo fotteftato ripieno, e fenza	
Ricotta, e sue qualità e cucina.l.4.c.5. 179 pitura	146
Recotta in tutte le viuande che si faranno Rombo arosto sù lagraticola.	146
del capo di latte, e fiorita. 180 Rombo in passiccio, & in gelo .	
	147
Ricotta in fr ittelle diuerfe, & in minestre Robo fritto marinato, et accarpiona	
diuerfe, & altre vinande. 180 Rosmarino, e sue qualità, e cucu	
Ricosta, feruita per antipafto, con zucca- 5. cap. 27.	210
ro sopra, e cost la Giuncata, e latte ap- Rosmarino, in diuerse minestre di l	
preso ancora. 180 & in frittelle, e pottaggierie, &	
Rigogolo cioè Granolo, e fue qualità, e fii, da graffo, e da magro, o	i fiort
cucina .lib. 2.6. 112. 127 in infalata.	220
Rigogolo si farà in tutti li modi, e viuan Russalotti, e loro cucina lib. 2. c. 48	. 82
de che delli Tordi , e Saffelli . 127 Ruffalotti cioè Porchetti faluatici	aro-
Rimedi contro la Crapala, lib. 4.c. 11.188 Ho, e fottestati ripieni, e fenza	riem-
Rifo e fue qualità e cucina. li. 4.c. 30. 199 pitura.	82
Riso intutte levinade che del grano, e farro Ruffalottiin qual fi voglia parte a	li det-
fi faranno, e nel bianco mangiare . 199 ti , flufati , appaflicciati , & in	
Robbe mangiative , rivedute dallo Scalco , lardiero .	\$8.35
lib. 1 . cap. 13. 9 Rufignuolo , e fut qualità , e cucin	
Rognoni, e lombi di Vitella, e loro cuci- 2. cap. 109.	1 124
na. lib. 2. cap. 9. 54 Ruffenuolo in taeti li modi, e viula	-125
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	fa-

		A V	O L A		
: - Sifaranne	o del Beccafico.	pag. 1261	quello del li	Porci domeflici.	86
Rucchetta,	e sue qualità. lib. 5.	6. 20.216	Sangue di Pori	o domestico, e f	ua cucina .
Rucchetta 1	n infalata, e Mej	Colanze di	lib. 2. cap	57.	91
Vigna.		216	Sangue delli ar	umali quadrupe	di,e fue qua
	ualitășe curins li. 5.		lita . lib. z.		iot
Ruta in fru	ttelle, & in insalat	4. 219	Sapa, cioè moj	lo cotto, e fue qu	alità , e cu-
0.00	c		cina . lib. 4	cap. 17.	192
	3	1	Sapa, in diver	fe viumte da g	raffo , e da
CAle,e fue	qualità e cucina l 4	6.15.191	migro, or	in diverse salfe, e	laport. 193
Sale ab.	affanza in tutte le s	viuande.da	Sarde e loro qu	slita e cucina l	1.6.25.152
da graffo	, e da magro.	191	Sarde in diust)	i pottaggi .	152
Sale if Crede	entiero non apparec	biera fen-	Sarde in diue	le polpette, e rie	mpiture di
	o in Tausla.	191		lore polps .	152
Salmone e fu	e qualită,e cucina.l	46.5 137	Sarde in diue	rsi l'asticcetti ci	oè la polpa
Salmone ale	To . feruno con liue	rfe copri i	loro .		153
ture, e fe			Sarle arofto i	n diversi modi	, e fotte-
Salmone in a	isuer se bragauole.	138	Aste.		1853
Salmone flut	fato, & appafliceia	123	Sarde fritte,	e marinate, &	
	ios e marinato , O		nate.		-153
? mato.			Sarde Salate in	Biriglioni, e.	sfumate
Salmone in d	liuer fi pafticci e pafti	coetti 1 38	ancora, dop	po diffalate, fera	ute come
Salpa e sue q.	ualita, e cusina. li.3	e 23.151	le fresche.		153
Salpaintutt	e le viuande che d	ella Botta	affello, e fue	qualità , e cucin.	s. 4b. 2.
Trigia , e	Guo fi faranno.	. 151	cap. 107.		124
Salu firella	c fue qualità li. 5.	6.17-214	affello in tutt	ili modi, e viu	ande chi
Saluin, e fue	quaistase cucina l.s.	c.26.219	delle Quagli	e, Tortore, e To	rdi , fi fa-
Salmans fall	wiate, de in Adlobb	e mari	ranno.		124
. nati . e. col	this, con diverfe vit	sande , d.s.	Sealco di quanti	a importăza fi s p	er l'officio
egraffo, e	da magro, & m	arolli, e	funnella Con	te e sue qualità l	ib. 1.6 1.4
of itta		219	icalcodeue dare	minuto conto de	ll: viua le
Sangue di Vi	itella , in Migliacci	alla Fio-	alla Menfa,	e no altra person	al22
· rentina . l	1b. 2. 6.014.	61 3	icako de patro	ne dell'ordine del	mangiare
Sangue ds V	itella fritto, & in	altri pot-	del fuo Sign		2
\$4928 .	1 000	. 61 3	icalco si accomi	moderà secondo i	li Paesi, e
Saugue di Ca	astrato, e sua euci	14. lib. 2.	vfinze . lib.		. 3
. eap. 30.	100	73 5	calco fe la app	artiene solo il da	re dinerfi
Sangue de C.	pretto , e fua cucina	. lib. 2.	ordeni del ma	ingiare . lib. 1.c.	5. 3
.cap. 36.		76 5	calco donera el	Tere ai buoni costi	umi. 3
Sangue di Ga	spriuola, di Ceruo	e Lepre , S	calco veftira co	informe al gusto	del fuo Se-
	ngliano lib. 2. c. 44		gnore . lib. 1.		3.
Samone di Po	reo faluatico it fu				de , ne pe-
lib, 2. cap.	52.	15. 86	nacchi come i	s Soldati .	3"
Sangue di La	req faluations meg	lione che , S	calco serera le i	ifte con ogni au	uantaggio
11/2-				-	pof-

AVOLA

poffibile . lib. 1. c. 12. . pag 7 Scalco volendo fare vinande di capreccio. le fara con ogni fparagno Scalco accemuera la maggior parte dell'in gredients, per le compositions di tutte le Scalco andera fpeffo in cucina, per riue

fegnando .

lib. 1: 049- 15.

Scalco aarà ordine delle posate secondo li Comuntati.

Scalco fara apparecchiare una Tauola de gruffalongbezza lib. 1. c. 16. Scales non tara tranciare on Tranciante atiu de fes perfone. 1 1902 315 ME I

Scalco non fara furiata di viuande, e poi dare meno robba . lib. 1. c. 17. Scalco farà il pratto compito per due Con

uitati e per un l'rencipe grande folo.1 2 Scalco ba da fapere in tempo per liman

giari fir aordinary che vorra fare il fuo Signore .

Scalco rinedra le lifte per le feconde Tauole e si intendera con il Mastro di Casa. 12 Scalco trattera con tutti della Corte amo-

revolmente. fi portino le viuande alla Menfa. Scalco des utera alcuni fidati per la cura

dellarileni della Menja. Scaleo farà che la gente baffa fia ben_

trattata. Scalco ba da sapere imbandire dinerse viuande . lib. 1 . c. 18.

Scalco farà fare la credenza di tutte le viuande.

Scako non feruirà viuande di refreddi, fe

mano in alcuna viuanda, in Tauola fenz'ordine |uo. lib. 1.6. 25.

8 Scalco dara ordine allo Scudiero, ebe ascompagnale vinande che fin di pretto rttorno.

vinande su la lifta del Cuoco 1.1.c.1 4.9 Scalco ponera le frutte, quando che banera feruite tutte le viuande di sucina. 24 dere diuerfe viuanae, e correggera bi Scalco farà mutare faluiette, e touaglia,

alle Confestioni. Scalco vedra imbanditi tutti li refreddi, Scalco ponera le cofettioni dopò li frutti 24

accioche possa correggerli bisognando . Scalco mentre che li Conuitati mangiano le Confettioni , far a mettere in ordine per le seconde Taucle.

Scalco potra conuitare a quanti piatti vorra secondo el besogno.

Scalco fara le prime leuate delle viuande, di cucina.

Scalco bauendo feruito tutto sl Connito :: far à addimandare, tutts li Gentel buomini e Coppieri .

Sealco non mangiando alle fesonde Tanole, non mancher à darli vera reuifla.2 9? Scalco fara che fiano ben trattati li aim-

tanti, e Paggi. Scalen fe vorra acquittarfi lode tratti bena? le famiglie baffe. Scalco potra far fare più, e meno robba in

vna viuanda, di quella che fotto fi dira. lib. 1. cap. 28. Scalco non comporterà che li feruitori baf Scalco ordinerà li detti pafficci e le fottoferitte viuande che baflino per il piatto

ordinario e rinforzato più diuerfamente se li bisognera lib. 1. c. 28. Scalco pauera riguardo di bauere buoni vins nells fuor Conniti lib 4 6.11. 188 Scalebedaranno ordine de viuande di ca-

priccio, ma che fiano di qual be vilità, e bonia. lib. 1.6. 102. 13 Scalogne, e loro qualica, e cucina. lib. 4.

cap. 37.

non è ficuro della bonta loro. lib. 1. Scalogne in tutte le viuande che fi faranno della Cipolla da ripiene in fuori . 225 Scalco non comporterà che niffuno metti Schiena delle Animali quair upedi , e fue

TAVOLA:

· qualità . lib. 2.6.76. pag. 102	provisione, più di pane che di gran.
Scorfano, e sue qualità, e cucina . lib. 3.	vino .
	Sottofcalco in esso consiste in bene , e m
Scorfano in tutte le viuande che del Pefce	porgere le viuande in un Conuito
Cappone si faranno. 14"	lib. 1. cap. 24. 2
Sellaro, e Sio cioè Cannei, e loro qualita e	Spenditore, e sue qualità lib. 1. c. 10.
sucina. lib. 5. c. 21. 216	Speditore deue effere pratico, & afluto .
Sellaro , in diverfe mine fire da graffo, e da	Spenditore non ponerà tutte le robbe ci
magro, e copriture, o in diuerfe pot-	compra in ona sporta sola.
taggierie, e pasticti, o infalata cotta,	Spendstore deue menare la sportaruolo es
ecruda, & il Sio ininfalata. 216	Sportone serrato.
Sementini Funghi, e loro qualità, e cu-	Spinaci, e loro qualità, e cucina. lib.
cina. lib. 3.c. 56. 175	cap. 13. 21
Sementini in tutte le viuande che si faran	Spinaci in minestra da grasso, e da magr
no delli Prataruoli, e Funghi di Mon-	doppo soffritti, e seruiti così caldi,
tagn 2. 177	con altri regali dentro . 21
Senape, e sue qualità, e cucina li. 5.c.2.206	Spinaci in Torte, e Tortiglioni, & in d
Senape in diverfi sapori, e Mostarde, il se-	uerse paste fritte. 21
- me pesto, e purgato, e l'herba in diuer	Spigola, e sue qualità, e sucina. lib.
fe minestre, da graffo, e da magro,	cap. 7.
o in infalata. 206	
Seppia,e sue qualità, e eucina. l. 3.c.30.1 5 5	brina si faranno, e così l'interiori an
Seppia in tutte le viuade che del Calamaro	cora.
fi farano da farla ripiena in fuori. 155	Squadro specie di Razza, e sue qualità,
Seruity di credenza , si leueranno in una	cucina . lib. 3. cap. 19. 14
portata fola în Tauola lib 1. c 27. 29	
Sgombro, e Suero, e loro qualità, e cucina.	za si faranno. 14
- 46. 3. cap. 21. 150	Stagione dell'Inuerno . lib. 6. c. 1. 24
Sgombro . e Suero , in tutte le viuande che	Stagione di Primauera . lib. 6.6. 23. 29
si faranno del Merluzzo fresco. 150	itagione della Estate. lib. 6.6.45. 34
Sopra le Trippe , si seruira la Menta, e si	Stagione dell Autunno . lib. 6. t. 64. 38
lafferail zuccaro . lib. 1. c. 33. 33	Starna, e Starnotti, e loro qualità, e cu
Sopracoscio di Boue, e di Vaccina accom	cina lib. 2. c. 93.
modato come quello della V stella, lib.	Starna in tuitele viuande che fi farann
2. cap. 22.	delle Perdici , & li Starnotti , come
Sopracofcio di Caffrato, e fua cucina.	li Pernicotti.
lib. 2. cap. 28	Stipoleite e loro qualita , e cucina. lib. :
Sorbe eloro quali à e cucina 1 5.c. 58. 237	cap. 104.
Sorbe maiure, servite con le frutte, e sesche	
in diverse pott aggierse. 237	caficbi .
Sottofcalco farà presente nel fare dinersi	Storione, e Jue qualita e cuema 1.3.6.2.13
	Storione e Porcell tte aleffi, con deuerfe
Sottoficalco nel fare delle colationi, farà	copriture, e fenza.
	Sjo-

Storione flufato , & apparticciato . 132	Testa di Vitella,e fua cucina lib.2.e.3. 49
Storione in diverfi piccadigli, e polpette, &	Terta di Vitella aleffa femplicemente ,
in polpettoni all'Inglese. 133	ripiena. 10 . The de 40
Storione in diverse bragiuole arosto, e	Tofta'd Vitella ripiena, e fotteflata. 49
fotseffate. 133	Tefta di Vitella indorata, e fruta. 49
Storione in diverse polpette,e polpettoni ri-	Testa di Vitella arosto , e ripiena , O in-
pieni, e senza riempitura. 133	uolta in rete. 49
	Testa di Vitella flufata , ripiena , e fen-
nestra, detta Morsellata. 134	Es ancora. 49
Storione in pasticcio di pezza intiera, &	Testa di Vitella fritta, seruita con su
in bocconi. 184	frittata fopra
Storione in diverfi patticci, e patticcetti di	Tefta di Vitella in pasticcio , seruito cal-
piceadiglio. 134	do , e freddo
	Testa di Vaccina, o fia di Bone, e fua
modi , e fotteflati . 135	
	Testa di Vaccina alessa. 62
Storno, e Stornello, e loro qualità , e cu-	
cina lib 2.c. 108125	Testa di Boue, e di Vaccina giouam in_o
Strutto d'Oche, in dinerfe viuande, lib.	
	Testa, e collo di Castrato, e loro cucina.
Struzzo, e sue qualità . lib. 2. c. 102. 121	lib. 2. cap. 26. 69
L Balance Teteritation and	Tests di Castratoin tutte viuande che
	quelle di Boue, e Vaccina giouani,
	Testa, e Ceruella di Gapretto, e loro cu-
Tartaruga in diuerfi pottaggi, in pastie-	cina.lib. 2. cap. 34. 74 Testa di Capretto ripiena, stufata, e sot-
vouam frittata.	
Tartaruga di acqua, in tutte le viuande	
che di quella di terra. 169	
Tartuffoli, eloro qualità, e cucina. lib.	
5. cap. 39. 225	eliro cucina . c. 41.
Tartuffoli in diuerfe viuande da graffo e	
	che quella di Caftra o . 78
TartuTuli catti fotto le bragie ,e feruiti	
crudi ancora. 226	
Telline,e lor qualità, e cucina 1.3 c 53.173	2. 6.1p. 49. 83
Telline in pottaggio con la fcorza, e fenza	
Corza. 173	prefa, e fenza. 83
Temere , e fue qualità , e cucina . lib. 3.	
cap. 40. 165	uerse forme. 83
Temere in tutte le viuade che della Truot	
	di Porco domestico ,e loro cucina .lib.

hal- 11.	Santa a strong la jun minor ta
Testa di Porco domestico alessa, senza rie-	Toras asejo, feruito con diserfe copritu
pitura, e ripiena, e sotteflata. 87	re, o aleffo all vfanza de Sardign 2
Telsa di Porco domestico falata , & alef	ferutto in diverfi mods.
Sa con altre carni, e seuza salare, per	Tordo inuolto in patta di sfuglio, ferui
regalo de diverse falame. 88	folo, e per regalo di piatti : 12
Teffa, e Zampetts di Porco domestico.	Toro e V accina e Boue vecchi, e loro qui
	lua , e cucina lib. 2.6.24.
Teste delli Animali quadrupedi, e volatili,	
. e loro qualità . lib. z. c. 77. 90	viuande che fi faranno del Bouese V a
Testicolidi Agnello Toro, Cignale, e Bu	cina giouani ad un bijogno 6
faletti . e loro cucina lib. z. c. 38. 77	I ortore , e Qu glie , aleffe , & arofto di
Teflicoli delli detti Animali arofto, & in	per conuniaio bafteranno. lib. 1.6.41.4
deuerfi pottaggietti: 77	Tortora, e sue qualità, e cucina lib.
Teflicoli in diver fi paflicci , e pafliccetti , e	cap. 105.
per regalo di detti . 77	Toriore in tutte le viuande che della Que
Tefficoli di Caprio, e loro cucina . lib. 2.	glia fi faranno. 12
cap. 43. 81	Trigua,e fue qualita,e cucina 1.3 c. 10.1.
Tefticoli di Porco faluatico, e loro cucina.	I rigita aleffa, con copritura,e fenza-14
	Trigita in diver fi pottaggi,e fotteftata. 1.
Tefricoli delli Animali quadrupedi, e vola-	I riglia in diver se polpettine. 14
tili, e loro qualità lib. 2. c. 77. 102	Triglia arosto in diuersi modi,e fritta. 1 4
Tinca e sue qualità e cucina. 1.3.0.42.166	Triglia accarpionata, e marianata. 14
Tinca alessa in dinersi modi, o in pottag-	Trippe, Budella gentile, e fangue di Vitell
gio, e nel resto delle viuande che della	eloro cucina. lib. z. cap. 14. 6
Truotta fi faranno. 167	Trippe di Vitella, aleffe, fruste con pan
Tinca arofio in deserfi modi ,e fritta, O	Jotto , e Menta fopra.
marinata. 167	
Tonno, Pefce Spada, e loro qualita, e cu-	Trippe di V stellain pasticcio. 6
cina . lib. 3. c. 3. 136	
Tonno, e Pefce Spada . in tutte le viuande	
che dello Storione fi faranno . 136	tella . lib. 2. cap. 23. 6
Tonno nella pancia falata, in Tarantel	Trippe delle Animals . quadrupedi , e lor
lo, qual fara il profutto di tutte le vi	qualita lib. 2.6.75.
uande, da magro.	
Tonno nell'Addobbo, & arosto, e sotte.	3. cap. 19.
Stato. 136	Truotta, e sue qualità, e cucina lib.
Tonno in polpettoni diuersi in forma di	cap. 38.
volatili, e di Cosciotti di carne qua	Truotta in tutte le viu ande che si farant
drupeda. 137	del Carpione, & alessa alla Tedesca
Tordo, e sue qualità, e cucina. lib. 2.	e fotteftata.
cap. 107. 124	Truotta falata, e sfumata, e fot o ogli
Tordo in tutti li modi , e viuande che del	in diver si modi cucinata. 16
	Tut-
	2.00

di cucina e di credenza lib. c.c. 39. 3/ Accina e fue qualità e cucina. lib. t. Valore nello scalco di saper con molta pra tica il suo feruigio lib. 1. c. r. V ccelletti diuerfi, cioè i etti roffi, e Pringu:lls, & altri di fimile grandezza e lo roqualità, e cucin s. lib. 2. c. 117. V ccelletts diwerfi in tutte le viuande che fi faranno delle Beccafiche. V ccellette ale/fi & arofto, quattro per Co uitato almeng. lib 1. 6 4 . . . Vino, & alcune sue qualità, e cucina li. 4. c.fi. Vinobideo, e cerafuelo e fuis qualita. 187 vin n.pro erofo veschi e lor qualita 187 V'ino Cedrino, qu'il farà delle gean is che fi Volatili nutriti & alleuati in buon' aria . buino come Maluagia, & aleri fimili, e fue qualità Vino agrestino e fuoi defetti. 137 Vino nuono, e pares che doueranno hane re li buoni vini . 187 Vino inacquato e suoi effetti. V ino, scristo da diuersi Autori copiosamë te . V ino in diverse vivande da grasso. e da magro, & in diverse salfere suppe. 188 Visciole, e Ceragie am srasche, e loro qualità . e cucina . l b s. c ss. Visciole . & Amarene, serui'e per antipa flo , e con le frutte & in diverfe potiag gierie , e ripieni , & in suppe . Viscole sciroppate & in sapori. V sciole in conferus. o in Croftate. 216 Vita età e coffumi nello Scalco 1. 1.c.5. 3 Voua di Bufale, e loro qual tà, e cucina . Vitella lattante,e fua qualita lib. 2.c. : .49 Vitella Campareccia , e sue qualità , e cu - Voua di Bufale in tutte le viuande che del

cin a .lib. 2. c. . 1 5.

Vitella Campareccia, fi accommodera in

tuttili medi che della Vitella mogana, 61 Tutte le Croffate, si seruiranno calde, e: fredde, abeneplacito in tutti li fernity V tiella Bufalina, e fue qualita, e cueina . lib . 2 . cap . 16. Vitella Bufalina, si accommoderà in tutti li modi che fi fara la Mongana, e Campareccia. Viuande che faranno ben poste, e tramez. zate in Tauola, faranno affai meglior vifta lib. i. cap. 19. Viuande coperte con copritori, non essendo di bella vifta . lib. 1.6. 15. Viuante della refredde, faranno le prime lauorate . lib. 1. c. 24. V suande delli refreddi , poste in Tanola. lib. 1. cap, 24. Viuade riuedute in cucina dallo Scalco.22 V line e loro qualita e cucina l. 5.6.62,238 V hue in diuerse pottaggierie, e ripieni. Or in infalate costese crude, e fopra a diverle aroffi. . lib. 2. cap. 79. 187 Volatili arofto freddi si lasseranno in Tauola per fino alle frutte bisognando. lib. 1. cap. 43. Volpe cucinate, e maagiate da alcuni buoni Homachi, lib. 2. c. 65. voua di caprinola, e lor encina.l. 2.e.44.8 s 188 Vous, e latte di Storione in dinerfi pafficci, e pasticcetti e fritte, o in diuer si pottaggi. lib. 3. cap. 2. Voua di Storione in Causale, & in crostini e mineltra, & in frittate ... Vous di Cefals in Botta ga lib.3.c.11.143 Vous,e latte di truotta in diverli pottaggi e fritte lib. 3. c. 38.1 14.15 164 236 Voua di Luccio fritte, & in Battarga. lib 3. cap. 41. lib. 4. cap. 6. 180 · la Ricotta fi faranno, e seruite con le 181. Va-

AVOLA

Vona di Gallina, e loro qualità, e cucina pag. 182 lib. 4. cap. 9. V oua alesse tenere , e dure, seruite calde , e fredde, in diuerfi modi. 182 Voua riviene et in dines se riempiture. 182 Voua ferdute, in dinerfi modi. 18: Voua in diverfe minefire da graffo, e da f 183 magro. Vous ibattute per alligatura di diuerfe vi Lufferano in diuerfi lauori di pasta, & uande da graffe , e da m.igro, O in diuersi lauors de pasta. 182 Vouacioè la chiara in diversi lavori di pa Sta di zuccaro, o in gelo di detta chiara e per purificare detto zuccaro. 185 Voua miscide, e filate alla Spagnuola, ser- Zampetti di Porco domestico, accommodauste in dinerfi modi . 184 184 Vouain piatto alla Franzese. Voua in diaccio, da alcuni dette mari- Zezero,e sue qualità e cucina.l. 4.6.2 3.196 Vouatenere, cioè Pauetta d'voua. Voua affrittellate in diverfi modi . Vous in diverse frittate ripiene, e senza riempitura. Voua in faluiate, e frittate rognofe. V oua di diuer si altri Polli, si cucineranno Zinna di vaccina in diuersi pottaggi. V ua spina,e sue qualita,e cucina lib.5.cap. Zinna di vaccina arosto allo spedo, e sotte-246 Vua spina in tutte le viuande che dell' a- Zinne delli animali quadrupedi, e lor quagresta però l'acerba, e la matura seruita con le frutte. Vua,e sue qualita,e cucina.li.5.c.76. 246 Vua seruita per antipatto e con le frutte, Zuccaro in tutte le viuande che si seruira il & con una coperta di zuccaro ancora, seruit a come sopra. 246 Vua in vine, e mofio cotto , & in fapori, e frittate . Vua fecca in generale, e fue qualita, e cuci-

na. lib.5.6.77.

V wa fecca in diver fi paflicci, e pottag gierie, & intorte,e croftate , & in diverfi ripiens e sapors , & feruit a per anispafto, e con le frutte ancora.

Afferano, e sue qualità, e susina. lib. 4. cap. 25. in diuerse postaggierie, e minestre da grollo, e da magro. Zampetts de Porco faluatico, in diverse portaggi & in asuerfi gels bifognando. lib. 2. cap. 52. 86 ti in tutti li modi di quelli del faluatico . lib. 2. cap 57. 184 Zenzero ferusto in tutt'i modize viuade del pepe,e condito con mele,o zuccaro. 196 184 Zinna, fegato-polmone, e trippa di vaccina, e di bonege loro cucina.lib. 2.c. 23. 67 185 Zinna di vaccina fresca cotta alessa. 67 185 Zinna di vaccina indorata,e fritta. 67

67 nelli sopradetti modi che quelle di Gal- Zinna di vaccina flusata. 67 185 Zinna di vaccina in pafliccio. 67 68 Stata.

> lità . lib. 2. 6.72. 246 Zuccaro e sue qualita, e cucina lib. 4.c. 19. 194

> > Mele, & in dinerfi lauori di pafta di det to zuccaro, & altre paste ordinarie. 194

2.47 Zuccaro per sciroppare diversi frutti,e far diuerfe conferue di detti frutti, e cotognate.

LIBRO PRIMO

NEL QVALE SI TRATTA DELLE qualità dello Scalco, e delli officiali a' quali esso comanda nella Corte; con molti auvertimenti intorno all'officio fuo

Con il modo di fare qual si voglia gran Conuito, sì all' Italiana, come alla Spagnuola, Alemanna, e Franzese.

E si mostra la quantità di robba, che và in ciascheduna viuanda per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, tanto da grasso, quanto da magro.

Scalco di quanta importanza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità. Cap. I.



LCV NI fono , che hanno detto , che l'officio di Scalco fia vno de' principali della Corte, e ciò per molte, e buone ragioni, perche se lo Scalco ha confidata nelle mani la vita . & honore del fuo Signore, dunque douerà cercare di mantenerfelo,& offernargli ogni fedelta nell'officio fuo; doue che non poca gratia riceue vn feruitore da vn fuo Signore, per rispetto dell'elettione, e confidenza circa quest'honoraro officio di Scalco fiche con buona ragione si potrà dire, che

poche altre facende maggiori, e di più confidenza fiano nella Corte : e fe bene questa è cosa di molta importanza, e che da tutti deue essere stimata, è prrò questo per il valore dell'istesso scalco, di sapere molto bene il suo valore nello seruigio, a intato da qualche sperienza, e pratica, accioche non habbia. à rimetterfi alla discrettione del Cuoco; ma si bene, ch'egli fappia ordi- ta proica il nargh dinerfe vinande, e conforme al gusto del suo signore, perche piacendo à quello il dolce, ò brusco, ò poca spetie, ouero il molto saporito; il tutto deue fapere ben correggere, e conforme alla complessione di lui, ordinare cofe di suo gusto, & il simile fard, non solo in diversi lauori di Pasta. ma ancora in diverse Pottaggierie, e Minestre ben' ordinate, perche la reputatione dello Scalco confitte in saper' ordinar bene diuerse viuande; sico Coco hi da me quella del Cuoco, in saperle ben' ordinare e, compartire tutti li rega- rate diuer li, e robbe, che nella compositione di esse anderanno.

vinanda.

Scal-

Scalco deue dare minuto conto delle Viuande alla Mensa, e non altra Persona. Cap. II.

trone dell'otgiare del fuo Signore.

O Scalco non comportarà, che nè il Cuoco, ouero attra persona. comparifca alla Menfa del suo Signore, per darli conto delle Viuande , che egli feruirà, ouero per vedere fe li gufterà questa, à quell' Scalco è Pae altra viuanda; perche conviene folo alui, come Padrone dell'ordine del dine del mano mangiare del fuo Signore; e perciò douerà egli fapere ciaschedun regalo, e robbe, che nelle compositioni delle viuande anderanno ; acciò che essendogli adimandato, fe in quella tal viuanda il dolce farà con Mele, ouero con Zuccaro, e cosi del brusco ancora, se sarà Aceto, onero Agresta, ò veramente con sugo di melangole, ò limoncelli ; e così delle viuande di diverse sorti di quadrupedi, domestici, e saluatici, se saranno di Mongana, ò Campareccia, ouero di Lepre, ò di Conigli, & il simile delli Volatili, se saranno Ortolani, ò Beccasichi, ò altri simili vecelletti, ouero se saranno Capponi, ò Fagiani, & altri diuersi pelati grossi, e piecoli, domestici, e saluatici, di rutti egli ne sappia dare minuto conto; & il medesimo farà nelle viuande da magro, cioè di diuerfi Pefci, se saranno di Mare, ouero di Acque dolci, come à dire, se saranno Carpioni, ò Truotte, ò veramente Lucci, ò Tinche: e delli Maritimi , se sarà Storione, ò Leccia, ò Tonno, ouero Ombrina; e così di altri, e diuerfi Pefci di Mare, ò di Acque dolci, quali lascio da parte di nominare; perche alli loro luoghi nonfolo s'intenderà circa alla quantità delle forti, che vi fono da nominarfi; ma ancora circa alla maggior parte delli modi da cucinarli, con le loro stagioni, e qualità; e così delli quadrupedi, e volatili ancora; fiche allo Scalco baftera folo faper dare minuto conto di ciascheduna viuanda che serui-# alla Menfa del fuo Signore.

Modo che tengano in Ispagna, e Francia nell'officio di Scalco. Cap. III.

il Maftro di Cafa.

1º Da sapersi, che in Ispagna, e Francia, l'officio di Scalco l'essercita il Mastro di Casa, & si come veramente tali officij sono molto bene congiunti infieme, così ad vn bifogno, vno potrebbe l'vno, e l'altro fare ; e se bene in Ispagna tengano lo Scalco, quale adimandano Mafiro Sala, come quello, che ha cura delli Paggi, e del portare, e feruire. le Vinande alla Menfa, l'ordine nondimeno del mangiare lo da il Maggior d'huomo; e così in Francia ancora il Metre d'Vtel, cioè il Mastro di Casa dà ordine pure in Cucina del mangiare, & vn Gentilhuomo porta in Tauola , quello però, che è di seruitio in quella settimana, perche se fusse. sempre vno, che effercitasse tale officio, se li potria dar nome di Scalco.

Modo di servire nell' Officio di Scalco d'Italia, differente da quello di Spagna, e Francia. Cap. I V.

Ono veramente differenti le vianze di Spagna, e Francia da quelle. d'Italia; non folo nel dare ordine delle Viuande, ma di feruirle. ancora; perche à ciascheduno nelli Paesi suoi, li paiono sempre scalco fiacbuone le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano a lor mo-cono le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano le sue vsanze; si cono le sue vsanze la sue vsanze do, fecondo l'vso loro; Ma in Italia pochi Signori grandi vogliano, che evianze. il Mastro di Casa dia l'ordine delle Viuande in Cucina, non solo per li molti affari, che ha quello della cura di Cafa, e della famiglia; ma per la reputatione ancora di quel Prencipe, non pare, che ciò li conuenga ; fe bene chi faprà l'vno, e l'altro officio fare, farà più perfetto feruitore ; onde ad vn bisogno potra l'vno , e l'altro effercitare; Ma non hab- Ambitione bino tale Ambitione li buoni Scalchi, perche non poca facenda faran-nello Scalco, di fapere orno, se sapranno ordinare vn Conuito, e seruirlo, e così vn mangiare dinare vn Co ordinario ben ordinato, fenza haucre altri fastidij, nè cure di Casa.

Vita, Età, e Costumi, che si ricercano nello Scalco. Cap. V.

OI douerà auuertire ancora circa alle buone parti, che fi ricercano nello Scalco, quanto all'Età, Vita, e Costumi, perche dalliventicinque Anni, per fino alli fessanta, tanto potrà resistere alle fatiche ; e sarà di molta sperienza, e pratica, e potra, bisognando, più tempo esfercitare ancora , perche à lui fe gli appartiene folo il dare ordine , quali fono di rol- stalto fe li ap lerabile fatica ; mà douer à bene effere di vna honesta grandezza, non mol- il dar diserto piccolo, per il ponere, e lcuare delle Vinande di Tauola, e douera mangure, effere affabile con tutti della Corte, & in particolare con li fuoi officiali ili commanderà amoreuolmente; perche chi ben comanda, farà ben sialco doferuito, e deue effere di nobili Costumi, perche se bene fuste nobile, e ant disco ben nato, e che fuffe poi di mala vita, non faria atto à tale feruigio.

Auuertimenti allo Scalco nel vestire. Cap. V I.

E bene alcuni hanno detto, che quando lo scalco feruirà à Persone Ecclefiastiche, debba vestire di longo, per più sua honoreuolezza; non- scalco vestidimeno al presente li Prencipi, e gran Signori stimano molto più il ve- rà confirme ftire di corto con Spada, e Cappa, che in altra maniera; ma circa à questo questo que signore. particolare, mi rimetterò alli gusti, che haueranno li Patroni, a' quali si ferue : fi douera però hauere riguardo, tanto in Citta, quanto in Cam- scaleo non pagna, di vestire fenza affettatione alcuna; come di portare Bande, deue porta ne Pennacchi, perche conuengano folo alli foldati; fe bene lo Scalco di Pinacchi co.

foldato ne parrecipa affai; mentre però egli sa bene ponere, e leuare per ordine le Viuande sù vna Menfa, siche douera vestire con qualche grauità, si come conuiene all'officio suo, e come quello che affiste sempre alla presenza del Patrone.

Quali officiali deuono esfere eletti dallo Scalco nella Corte. Cap. VII.

Ella Corte, è cofa ragioneuole, che per l'officio di Scalco, fiano elet-

ti,e comandati quattro Officiali, quali fono, il Cuoco, Credentiero, Spenditore, e Dispensiero, nella quale elettione, sarà molto bene, che ne partecipi il Mastro di Casa ancora; purche dallo Scalco siano giudicati atti per fare il loro feruigio, ma circa alli aggiustamenti delle prouifioni, fara bene, che ne partecipi ancor lui, rifpetto ad alcuni mancamenti, che alla giornata potrebbono accadere in alcuno delli detti Officiali, perche hauendone partecipato detto Mastro di Casa, sarà di mi-Electione di nor travaglio allo Scalco; fiche auvertira nella eletione di ciascheduno; buoni official di particolare in quella del Cuoco, di non dare in vn Guatterone in

cambio di vn buon Cuoco, perche tutto il giorno ne hauerà rossori, e riprentioni; effendo che spesse volte si hanno di gran fastidij, in vn buon-Cuoco, à tirarlo al gusto del suo Signore; siche non dirò altro delli sopranominati officiali, perche bastera solo hauer detto di vno, tutto quelo, che potrebbe accadere nelli altri trè sopradetti; e perciò lo Scalco stara molto bene auuertito, nell'eletione di quelli, di maniera che, non folo habbino le buone parti, che nelle qualità di ciascheduno si dira, ma che sopra tutto nissuno di loro si lasci dominare dal vino, acciò che nelle occasioni di convitare , ò altre , possa di ciascheduno hauerne honore . con effergli buon prottetore in farli ben trattare, sì di prouifioni, come di tutte quelle regaglie, che li vengano di raggione.

Cuoco, e sue qualità. Cap. VIII.

L Cuoco fopratutto ha da effere fedele circa al fuo feruigio, e poi nella robba ancora, che li farà confegnata da cucinare per il fuo Signore, e deue effer polito in ogni fua attione; e non comporterà, che le Vivande del fuo Signore fiano maneggiate, nè cucinate da Aiutanti, nè Cunco 'non laffera Cuci da Guatteroni, se bene che essendo il Cuoco valent'huomo procurre a di pare le Violhauere buoni, e valenti Aiutanti, per li bisogni, che alla giornata acca. de del tuo Si guore alla Aderanno; ma per valenti, che fiano, douera però sempre stare con zelo, e gran timore; non folo di effer gabbato, con efferli ftroppiate molte Viuande, ma ancora, che non gli fia machinato contro alla fua fedelta, fiche cercherà fare di sua propria mano tutte le Viuande, ò al-Cuoto com- meno compartirà bene tutto quello, che nelle compositioni di dette Vi-

iu:anti-

Scalco .

nande

uande douerà ponere : perche non essendo quelle ben conditionate , ne tutto quello hauerà à dare minuto conto allo Scalco, e non li Aiutanti. nelle vinlide. E douera fuggire li commercij in Cucina, ò siano di gente di Casa,

ouero di fuori; si come li sarà di già stato vietato dallo Scalco; doue che Cuoco n non mancherà di obedire con ogni puntualità possibile, si in osseruare merio la Cu li detti ordini, come in qual si voglia altro, che li farà ordinato per ser- una.

uigio del suo Signore.

Circa all'etd, che deuc hauere vn buon Cuoco; egli non douerebbe Cuoco, e fua effere molto Giouane, per la poca sperienza, e pratica, ne troppo Vec- Età ne molto chio per la molta fatica, che li converra fare in vna Cucina; ma fia pure giouane, ne di qual'età effere si voglia, sarà però bene di farne alcuna sperienza prima, chio. di vedere, se saprà bene in bandire vna Viuanda in vn Piatto, con pre- cuoco seristezza, e diligenza; e poi se sapra lauorare diuersi lauori di Paste, & an-mentato, e co di rileuo, ò nò, e così fe fapra Cucinare bene diuerfe Pottaggierie da re diuerfe graffo, e da magro, con farneli inquisitione di tutto, e poi venire al- imbadire bela proua.

È doppo che lo Scalco hauerà vsate le sopradette diligenze, non mancherà procurare, che il Cuoco sia ben trattato di pronissone, conforme, allı suoi meriti, acciò che possa servire con quella fedeltà, che conuiene al suo serugio; e li fara consegnare vna Cucina, con tutti quelli ordi-gni, che li bisognaranno, acciò che non habbia tanta scarsità, di Vasi, si dieri che pon habbia à fare le Viuande in vn folo; & il fimile fi farà delle bian- biancarie cherie, con fargli confegnare Touaglie, e Zinali, conforme alli bifogni. che alla giornata li accaderanno, per il feruigio della Cucina.

Credentiero, e sue qualità.

L Credentiero è necessario, che sopra à tutto sia molto sedete per il fuo seruigio; e che si habbia vera cognitione di lui; non solamente per il maneggio delle robbe che tiene, come Argentarie, e Biancherie diuerfe; ma ancora per le Viuande, che ordinariamente seruirà per la I avola del Patrone; che fiano servite con quella sedeltà, che conviene à tal feruigio.

E deue effere di vna honesta eta, e polito in tutte le sue cose, & aggiustato, e principalmente nelle Argentarie, douera saper bene dar ordi- deue effice ne à gl'Aiutanti, il modo di tenerle ben nette, con minor danno, che di val farà possibile; ma non con Arena, ouero Sabbione; quali cose danneggia- C edentire no li Argenti ma si bene con paglia brugiata, ò semola, & altre diuerse tare le Armaterie fottili, che nettano, e non confumano gli Argenti.

Circa à diverse biancherie, starà molto auvertito che le lavandare bione. non le danneggino; e se ciò facessero, ne darà parre allo Scalco, ò Mastro di Casa, e nel piegarle in diuersi modi (benche tali vsanze si vadino tralasciando) nientedimeno sarà bene, che il Credentiero sappia

Credeutiere gentarie con arena,ne fab.

Credentiero plegarle in diversi modi, ò in forma di Aquila, e Lioncino overo in altre diuerfe, diuerfe forme di diuerfi Animali, ò veramente in forma di diuerfe Arme-diuerfe falt di alcuni Conuitati, circa à diuerfe saluiette.

Vi sono ancora diuerse Touaglie, e Copritori sortili da Tauole, e da Credenza, quali douerà saperli ben piegare in diversi modi, ò à pieghette, ouero con stampe, benche tali pieghe, ad altro non feruono, che per adornamento di Tauole, & Apparecchi: & in oltre bisogna, che sappia Credentera bene imbandire diuerle Viuande di Refreddi, e diuerle forti di frutti, e bà da fapire imbidire be. Confettioni, e conforme alle stag oni, siano ben regalate di fiori, ò verne diverse vi. dure, in quei luoghi done bisogneranno; e doncrà sepere sciroppare diuerfe forti di frutti, e fare diuerfe forti di fapori, conforme alle stagioni, e gufto dello Scalco, e così diuerfe forti d'infalate corte, e crude, le, douera sapere ben lauorare con diverse statuette dentro di rileuo, overo con diverse sorti di Arme di alcuni delli Convitati, o fiano di rilevo, ò veramente di basso rileno, e finalmente si consormera con il gusto dello Scalco, e l'effeguirà con ogni diligenza, e fedeltà,

Spenditore, e sue qualità. Cap. X.

O Spenditore, deue hauere molte parti, ma la principale è la fedeltà, per il maneggio, che del continuo tiene del danaro del Pa-Ambitione trone & ha da essere molto ambitioso, di auantaggiarsi sempre nello spendi-tore di anua, nelle spese, quali farà con ogni avantaggio possibile, ma non di maniera esgenatfinele che le robbe, che comprera non fiano recipienti, e buone, acciò che non Spudgere ne habbia alcun richiamo; e douera effere pratico, e molto accorto nel deut effer : fapere conoscere bene diuerse robbe, e cos inellipesi ancora, perche se alluse , farà gabbato, il Difpensiero ce lo ricorderà lui nella confegna, che darà

delle robbe alla Difpenfa.

E nel portare dette robbe, non le farà ponere tutte insieme in vna sportaccia sola, acciò che non si faccia vn' Oglia alla Spagnuola di tutspenditore te le cofe, che comprerà, come (per effempio) la Carne non fi ponenen panera ra con il Pesce, nè diuerse sorti di frutti tutti insieme ancora, e così be che con- diverse sorti di herbe; perche nel farne poi la consegna alla Dispensa il Pefce haueria inperato ogn'altra cofa , e la Carne faria douentata pespenditore fcea, e così li frutti, e l'altre robbe ancora; per il che douera menare delle menale il suo sportaruolo, con vno sportone serrato, con suoi compartimenti. con fossone acció che possi ponere tutte le robbe separate; e massime il Pesce, qual fittaio. fempre lo ponerà in sporte à parte, e così li frutti ancora.

E per conto de gl'Anni, deue effere di voa età competente, acciò Eth corern. tenello Spen che poffa refiftere alle fatiche del caminare, perche ellendo alcune. dicote . volre inuiato à torre alcuna cofa, che manchera, ò per il mangiare or-

dinario, è per Conuiti , poffi effere di presto ritorno.

Difpen-

Dispensiero, e sue qualità. Cap. X I.

789

L Dispensiero douerà essere di molta sedeltà, si per la cura, che-tiene di diuerse robbe nelle mani, come ancora di diuerse cose mangiatiue, e perciò non è lecito, che tenga molte pratiche, per non effere rennto fospetto nell'officio suo, il qual deue affistere, rispetto alla Difpenia, che li conuerra fare da ogn' hora, di tutte le robbe, che douch effe. hauerà nella Dispensa, & deue essere molto vigilante, con tenere buona re assistante e custodia di cutte le robbs, che ha in consegna, in particolare di quelle. inite mangiatiue, quali terra ben conditionate, e rinedute spesso; acciò che non patiscano alcun detrimento, delle quali ne darà minuto conto al- Dispensiero lo Scalco, perche nel dare ordine allo Spenditore, effo fappia, che terrà benten forte di robbe mangiatine hauerà in Dispensa, e quelle, che li bisogneran- robbe mangia no fare prouedere fuori, per seruitio della Tauola del Patrone.

tiue,e le riue. der à fpefto .

Eli conuerrà ancora dar conto al Mastro di Casa di diuerse robbe, come Pane, e Vino, & altre cose necessarie per la famiglia, e Biade per Caualli; Ma con tutto ciò, è più importante faccenda il feruigio del Vitto del Patrone, che non è quello della famiglia, nè altri affari di Cafa; e perciòragioneuolmente ha da hauere particolare riguardo agli ordini, che d'intorno à quello li faranno dati dallo Scalco, il qual non comporterà ancora, che faccia efito di cofa alcuna mangiativa fenz' ordine fuo, & Difpenfiero in particolare di diuerse sorti di Carne Quadrupeda, non li comportera, casa dicura che ne faccia il Macello, acciò che le meglio parti non ne accomodasse da mangiate questo, e quell'altro suo Amico, & il simile delli Volatili ancora, e così dello Scalco. di diuersi salami, e Prosutti, e di diuerse sorte di formaggi, & altre cose mangiacine da magro, per fin à che detto Scalco ne'hauetà fatta la scelta, per la Proussione che li bisognera per vso del Patrone.

Liste diverse, tirate dallo Scalco alli suoi Officiali. Cap. XII.

Opò che lo Scalco hauerà hauuto ordine dal Patrone in che maniera si vorrà trattare con li Conuitati, e della quantita che saranno, per sapere à quanti Piatti li conuerra sar fare, tirera vna lista. principale, e la mostrera al detto Patrone, e se di quella ne resterà fatisfatto, dall'istessa lista poi ne tirera vna per vno alli suoi Officiali, acciò che ogni vno di loro possa sapere quello che douerà operare.

Et auuertirà detto Scalco di tirare dette liste con quelli auuantaggi scalentirerà maggiori, che faranno possibili, accommodandosi però sempre alli luo. le liste con ghi di più, ò meno delitie : nè comportera ancora, che si faccino spele. gio possibile. fuperflue, perche a voler fare tutti il Pasticci di Piccadiglio di polpa di: Fagiani, ogn'uno fapra fare tal Scalcaria, & ancora nel dare ordine di

diuerse riempiture, di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili; e così di diuersi Pesci; e perche non si conoscera se in dette riempiture vi six Piccadiglio di Fagiani, ouero di altri Volatili, e perciò farà meglio à far comparire li Fagiani intieri sù per le Mense, che in altra maniera accommodati.

E volendofi detto Scalco cauare delli capricci, lo potra fare con-

Scalco volen. do fare viui- diuerfe forti di Carni come Piccadigli di Mongana, ouero di Campade di capric
cio, le fa reccia, perche effendo ben composti faranno buon' effetto, così di Ca-

perfone.

con ognifpa- ftrato ancora, & ad vnbilogno di Vaccina frolla à bastanza, & non solo si potranno far fare detti Piccadigli, ma diuerse altre Viuande an-In luoghi cora; perche ritrouandosi lo Scalco in luoghi penuriosi, doue non vi saranconosce la no molte commodità di delicati cibi , bisogna che egli sappia pigliare aldilignari del cun ripiego, perche con Pernice, e Fagiani, ognivno saprà connitare.

Lista allo Spenditore. Cap. XIII. A Entre che lo Scalco hauerà fatta la lista principale di qualche.

conuito, ouero mangiare ordinario, da quella istessa prima ne tirera vna allo Spenditore, come quello, che ha da prouedere tutte le robbe, che li bisogneranno per il conuito, ouero pranso ordinario, e se gli specificherà distintamente ciascheduna cosa, che hauerà da prouedere, cioè diuerse sorti di Antipasti, quali anderanno serviti caldi. & altri freddi, come diuerse laticinij: e perche lo Scalco hauera alcuna pratica dello pratica circa alla quantità di robba, che potrà andare in ciascheduna Scalco.circa Viuanda, da seruire per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come. robba che, da magro, ò fia con lauori di diver le forti di Pasta, come Pasticci, quero andera per il Torte, ò Crostate; come quanta carne potra andare per fare qual si voglia sorte di detti Pasticci, seruiti caldi, ò freddi, & in che parte dell'Animale la douerà torre, e se la vorrà saluatica, ouero domestica; e così di diuersi altri Quadrupedi, quali vadino seruiti intieri, & il simile di diuersi Volatili ancora, quali ne anderanno seruiti per diuers. Arosti, & allesti, & in diuerse Pottaggierie, e cosi della detta carne Quadrupeda ancora, qual sia megliore, per dette Pottaggierie; doue che se li dara in nota ciascheduna cosa, circa alla quantita che douera prouedere, e così di diuerse sorti di Aromati, per condire la quantità di Viuande, che li bisogneranno, e diuerse sorti di Canditi, e Confettioni, e li condimenti di dinersi graffi, & anco dinerse sorti di frutti, ò siano per la Cucina, ouero per la Credenza, si come dipersi herbaggi ancora, secondo le stagioni.

E se vorra sar sare detto Scalco alcuni lauori di Pasta di Zuccaro, ne farà prouedere la quantità che li bisognerà, se saranno di rileuo, oucro di baffo tileuo, ouero fe li vorrà con l'afta di farina ordinaria, & fi terrà detto ordine nelle Viuande da magro ancora.

E dop-

E doppo che detto Spenditore hauerà proueduto Agresta, Melangole , e Limoncelli , e rutto quello che li fara di bifogno , fe li fara confegnare tutta la robba alla Difpenfa, & lo Scalco non manchera di riuederla. tutta, fe farà recipiente, e buona, e fe ne hauerà à bastanza per il suo bifogno per adempire tutte quelle Viuande, che douerà far fare, e che hauerà in nota sù la lifta principale, acciò che fe li mancaffe alcuna cofa poffa in tempo farla prouedere.

Confegna d: tutte le robbe mangiatine . fatta alla Diobbe mangiarine renedute dallo Scalco .

Lista al Cuoco, con alcuni auuertimenti allo Scalco. Cap. XIV.

Eue lo Scalco fare la fua lifta al Cuoco, la qual caucrà dalla lifta. principale, di tutte quelle Viuande, che egli douerd fare; si quel- gior parte s le di Cucina, per li primi, e secondi seruitij di detta, come quelli di Credenza ancora, per li Refreddi, e li fara confegnare tutta la rob- Compositioba; che li bisognerà per fare tutte le Viuande, che li hauera date in nota nidi tutte le su la fua lifta, con la maggior parte delle compositioni, che anderanno la lista del in ciascheduna delle dette Viuande, e se non tutte, almeno accennando- Cuoco ha da neli buona parte, poiche essendo Cuoco pratico, il resto ponerà da supere cumfua posta, perche hauendoli à dare ordine, che ponga per fino il sale in tutte le robtutte le Viuande, faria di molta poca sperienza, e pratica, doue che il be che ande-Cuoco ha da laper compartir bene qual si voglia sorte di robba, e quan- feheduna vi ta, e di qual fi voglia cofa, che vadi in ciascheduna viuanda.

E per valente, ò di molta sperienza, che egli sia; nientedimeno lo rà spesson. Scalco non resterà di andare alcune volte in Cucina per riuedere alcune. Cucina, per riurdere di-Viuande ; acciò che, se non sussero di suo gusto, possa correggere bi- uesse viuansognando, e tanto più gli converrà ciò fare, quando che il detto Cuoco de corregge

non fara molto pratico.

Et in occasione di Conviti, non mancherd ancora con il Sottoscalco . che del continuo affiste per fare lauorare diverse Vivande, di rivedere prima quelli, che lauoreranno diuerfe Pottaggierie, con interrogarli dell' ingredienti posti; e così quelli, che lauorano diverse sorti di Arossi. fe faranno ben lardellati minuti, & in quelli, che vanno ripieni, che forte di riempitura haueranno posto; e se non saranno di suo gusto, correggerli bifognando.

E l'iltesso si fara con quelli, che lauorano diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, ouero Pasta ordinaria, di rileuo, ouero di basso rileuo, riuedendo fe faranno ben conditionati li loro lauori, & il Sottofcalco, ouero alcuno altro fidato, non manchera ritrouarsi presente, in particolare Grà presente quando si fanno li Pasticci, tanto di pezza intiera , quanto di diuersi Pic- nel fare diver cadigli, come sfogliati, ouero all'Inglese, acciò che vi si ponghino tutti si Pasticci. li regali, & ingredienti che ci vanno, perche il Trinciante poi alla Menfa non trouasse vna Cassa di Pasta piena di vento.

uanda. .

E si come lo Scalco di già hauerà dato l'ordine à bocca, ò in iscrirto. l'hora, che vorrà che il Cuoco sia in ordine con tutte le Viuande, da po-Sottofcalco terle fare imbandire, ma per ordinario si sogliono fare alcune colattiocollationi fa- ni, acciò che filauorino le Viuande allegramente; e perciò il Sottoscalra provisione più di Pane, co farà fare la provisione, mapiù di Pane, che di gran Vino, perche che digran non si dilattasse in tutte le Viuande, se bene che nella maggior parte Vino. Lifta del Cuo vi farà buono; si come ancora farà buona la lista del Cuoco, per imbanco farà bue- dire per ordine tutte le Viuande, perche lo Scalco vorra appresso di sè bidire per or la lista principale, per vedere se tutte le Viuande compariscano da. dine tutte le ponerle su la Mensa.

Lista al Credentiero. Cap. X V.

O Scalco douera tirare la sua lista al Credentiero di tutte quelle Viuande, che hauera da imbandire, e regalare conforme alle stagioni, sì di quelle, che anderanno seruite nel primo seruitio di Credenza con gli Refreddi, come ancora di quelle Viuande, che anderanno feruite nelli secondi seruitij di detta, con li frutti, si come delli terzi ancora con le Confettioni, & li darà ordine in che stanze hauerà d'apparecchia-Scalco 'vedrà Scalco vedra re; e se hauera commodità di molti Piatti, sarà imbandire tutti li frutti, ti li refreddi, e Confettioni ancora, se non, almeno farà imbandire tutti li Refreddi, che acciò che pot fe correggetti vanno serviti nelli primi serviti i di Credenza, acciò che se vi sustero alcune bisoguando. Viuande, che non sustero di gusto allo Scalco, le possa correggere.

E se bene li hauera dato in nota minutamente quanto che hauera da operare, non mancherà di tal diligenza, & anco di farli far diuersi fapori, Credenticro secondo le stagioni, e che saranno di suo gusto; e così ancora di farli sauofapori, e 1a- rare diuerfe infalate cotte, e crude, con diuerfe flatuette di radice dentro . uorerà diuer. & apparecchiate che faranno le Tauole, conforme alla quantita di Piatti, te, e crude. Che hauerà da seruire, se farà possibile di vedere imbandito ogni cosa, sarà di gransatissattione al detto Scalco, qual li hauera ordinato ancora se hauerà da apparecchiare con Touaglie doppie, da mutarsi poi con le Con-

fertioni, se bene che alcuni vsano le Tauole doppie, con le dette Confet-

tioni imbandite sopra, ma in occasione di Nozze, e massime quando si faranno d molti Piatti.

E perche non sono in vso le piegature di rileuo nelle saluiette su per le Pieg he di rileso in faluiet Menfe, niente di meno, fe fara di gusto allo Scalco, ne li potra ordinare te, non viare in che mauiera le vorra, ò in forma di alcuno Animale Volatile, ouero Quadrupedo, ò atrè Monti, ò in forma di Gigli, ò veramente in forma

deli'Arme di alcuni Conuitati, & in altre diuerse pieghe, e così diuersi coscalco darà pritori grandi da Tauola, e piccoli da posare; con darli ordine di che erdine delle corte le douera ponere, ò Panattiere, ouero posate doppie, ò semplici, e pestic, se con que le poneranno secondo di che stato, ò dignità saranno li Conustati de si Consil.

E quando che detto Scalco hauera posti li Refreddi in Tauola, se-

non

non faranno con flatuette, ouero altri lauori di rileuo, e che non ren- Viuande cadino bella vista, si faranno coprire le Tauole con li loro copritori, e princi noncosì la Credenza ancora...

la vuta.

Elettione delle stanze che farà lo Scalco per li Apparecchi, e la grandezza della Tauola, per il Piatto di sei Persone. Cap. X V I.

O Scalco douerà vedere le più commode, e meglio stanze della. Cafa, non foto per li apparecchi ordinarij, ma per li straordinarij ancora, hauendo però sempre riguardo alle stagioni, se sara d'inuerno, in stanze calue, doue siano co-amodità di far suochi, & apparate di buone Tappezzarie, e se sara di Estate, in giardini, ò loggie, ouero fale fresche, pur che siano commode alla Cucina, & anco per far fare li fuoi apparecchi, con alcune altre stanze per li bisogni necessarij, e per ripolare ancora...

Et sara bene che lo Scalco veda di fare apparecchiare vna Tauola di scalco fara honesta grandezza, acciò che sia capace per l'apparecchio di vn Piatto di apparecchia fei Persone; la quale non douerà essere meno longa di noue palmi di can-la di siulta. na, elarga cinque, e mezzo, acciò che li Conuitati possino stare commodamente, & hauere luogo da poterui ponere diuerfi Piatti, con le pofate doppie, ò semplici, quero Panattiere, secondo che saranno li Conuitati, e vi fara luogo ancora bifognando per il Trinciante, fe non, fi ponera yn Buffetto da capo alla Menfa, in faccia alla porta principale per done entrera la Vinanda, qualfara il primo luogo delle pofate ancora.

E quando lo Scalco farà porgere le Viuande al Trinciante da trinciare, non li tarà molta furia, acciò che non hauesse occasicate, di qualche se seltenen se gno, e che non tardatle più nel fare il fuo feruigio, e per valente che fia. Trinciante à nel suo officio non lo farà feruire apiù di sei Persone, per il Piatto compito ,perche faràla fua parte , e non faràpoco .

Auuertimenti diuersi allo Scalco circa all'officio fuo. Cap. X VII.

O Scalco deue hauere particolare riguardo di trattare bene le forafterie , perche in quefto confifte l'acquiftarfi la buona, e cattina. fama; ma non donera già volere à principio fare vna furiata di VI- scalco no fanande, e poi fare vna bella ritirata, con volere altre volte dare affai meno Vinade, e poi robba, doue che faria vn volerli dare vna tacita licenza; ma si bene che dare meno ogni giorno andera più presto crescendo alcuni regali di buone Viuande, acciò che habbino più occasione di lodarsi che altrimenti;nè anco deue far comparire più volte l'ilteffe Viuande in tauola, nell'ifteffo modo che le haperà service vna volta, perche non conviene, ma si bene con differente.

maniera ricucinate, lo potra fare, e farà maggior diligenza fua.

Stalco fara il Piarco compi

E se saranno dui, ò trè Conuitati soli, farà fare il seruigio di vn Piatto toper du Co compito, come fe fusiero sei persone, & il simile farà quando fusie vn. nitati, e per Prencipe, ò Signor grande folo, perche così conuiene per la reputatione, vn Principe & honore del Patrone, à cui si serue; il qual Signore sia Ecclesiastico, quero secolare, mentre che vorrà fare alcun mangiare straordinario, lo do-Scalco ha da nerà conferire con lo Scalco; mentre però che in tal Corte vi fia; acciò

fito di Cafa.

fapere in tem po, et e possi in tempo ordinare alli suoi Officiali quanto ciascheduno di loro giari firatidi deue operare; e tirerà la lifta à parte, e per le seconde Tauole ancora, se narib che vor già nella Corte non vi fuste Scalco di foresterie; e se bene vi sarà, è obliga-Signore. Scales rivede to intenderfi con lo Scalco principale, e con il Mastro di Casa, per le spe-Season insette: rate infeper se che si douerranno sare, acciò che di comun parere meglio si possi a spele seconde Ta
re come si ha da trattare con dette foresterie, perche reslino ben seruite derà co il Ma di tutto quello che li bisognerà, E nel comandare alcuni seruitii , non solo alli suoi Officiali , ma ad altri

S:alcotratte della Corte, lo douerà fare con ogni cortessa possibile, e non con arrota con turi ganza, perche nelle Corti de Prencipi si tratta con Gentilhuomini, e con. amortuolm: alcuni altri di qualche ciuiltà, e massime quando che farà portare le Viuande alla Menía, non conuiene che le portino li Staffieri, nè altra gen-Scalconon co te baffa; e perciò comandarà à tutti con debiti modi, tanto nel porgere, porterà che li feruntori bast. quanto in leuargli le Viuande di mano, benche nissuno douerà contradirgli,

fi portino le per essere questo seruigio honore, & interesse del proprio Patrone. E douerà ancora detto Scalco deputare vno, ò dui suoi più confiden-Scalco depu ti, per hauere cura delli rileui della prima Tauola, acciò che delle robbe dati,per la cu intiere se ne possa valere per le seconde Tauole, e doue più li bisogneranra delli ritevi no, se bene che tal seruigio lo douera fare il Mastro di Casa, come quello

baffa fia ben trattata.

che da tutti farà più stimato, ela robba non farà vsurpata da nisuno; il qual Mastro di Casa potrà delli rileui in pezzi farne fare la Dispensa alle-Stales fara, famiglie baffe, come quello chene hauera cura particolare, perche siache li gente no ben trattate di quanto li bisognerà, poiche in quelle confiste più che in altra gente à dar buona, e mala fama in vna Corte.

Auuertimenti allo Scalco nell'imbandire delle Viuande. Cap. X V I I I .

Ordine d'im uande in Cu-CIRR.

O Scalco anuertirà nel ponere le Viuande sù la Tauola principale, , di ponerle conforme à che l'hauerà per ordine imbandite in cucina, sù vna Tauola, con Touaglia bianca fopra, e che con tal' ordine fiano ben seruite sù la Mensa ancora se si incomincierà da diuerfi Antipasti caldi, e freddi, e se bene che li Refreddi, di già li hauerà Ordine d'ir. posti in Tanola, darà principio nondimeno à quelli Antipasti, che vanno serviti caldi con le prime Viuande di Cucina, come à diverse Torte, ò Crostate, & Salami di diuerse forti, & à diuersi latticinij, e poi

bådired:uerfi Autipafti.

a di-

à diverse sorti di Animelle fritte, & d diverse sorti di segato di Quadrupedi, ò Volatili fritti, e Tordi, e molti, e diuerfi altri Vccelletti Arofto; e se bene vi sono melti altri, e diuersi Antipasti, quali si possano feruire nelli primi feruitij di Cucina ; folo però fi fono detti questi pochi, per faper l'ordine dell'imbandir dette Vinande.

Dapoi si imbandiranno diuerse sorti di Pottaggierie, di Quadrupe- Ordine dimdi, e Volatili; e così diuerfi alleffi pur di carne Quadrupeda, e Vola- à Pottaggie. tile; alcuni con diverse copriture, & altri senza, ma con verdura di tie,e duets herbette, e fiori diuersi fopra; e dapoi si imbandiranno diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili, ripieni, e fotteflati, e fenza riempitura anbidine dierecora, e poi diuerfe forti di Pasticci di carne Quadrupeda, e Volatile, si pasticci cat quali vanno seruiti caldi, & alcuni di pezza intiera lardellata, & altri di. in bocconi lardati, e fenza lardare, con loro regali dentro.

E seguitano poi le Viuande delli secondi seruitij di Cucina, con. gli Arofti, e loro Antipatti, le quali fono imbandite il più delle volte ficcodi feruida vn Sottofcalco, conforme all' ordine della lifta del Cuoco, la qua-tij di Cucins. le hauera haunta dallo Scalco, per lauorare, & imbandire per ordine imbandire fi dette Viuande, le quali accompagnarà per fino alla Tanola principale, e dapoi lo Scalco le ponera per ordine su la Menía ; benche tal

ordine fi vedrà nel libro delle lifte ancora.

E se nel tempo dell'imbandire, alcuno da parte del suo Signore sarà resistante mandato à sollecitare, si come spesso accade, lo Scalco con buona risposta dara speranza del suo presto arrino alla Mensa, ma non farà di manie- rana del sio ra che le Viuande fustero imbandite alla peggio per la gran fretta, ma ef- alla Menia. fendo ben cucinate deuono ancora effere ben imbandite ; perche in quefto, Scale ba detto Scalco ha d'hauere particolar riguardo nell' officio fuo, di faper be-dire diuerfe ne imbandire per ordine diuerfe Viuande, e feruirle su vna Menfa, con. l'ordine, & vio, che anderanno feruite, delle quali ne fara prima fare di fare la Crede tutte la credenza, ne si fiderà di nissuno, acciò che con qualche sorte di viune le Veleni non fia defraudata la fua fedeltà.

Ordine da im bandire diuer vedrà nel 1:bro delle lifte

Nell' Imbidire, fe lo Scal-

Ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e feruirle an ora. Cap. XIX.

O Scalco hauerà particolare riguardo nel ponere per ordine diuerfe Viuande in Tauola, e compartirle di modo, che vna Viuanda ordine da po di vna medefima forte fia lontana dall'altra, e tal ordine fi terra in nerele Vinatutte le Viuande che si poneranno in Tauola, sì quelle delli primi seruitij, e secondi di Credenza, come quelle delli primi, e secondi seruitij di Cucina: e fi incominciarà dalli Refreddi; e benche ve ne fiano di molte, e diverse sorti, se ne nomineranno alcune solamente, come diversi lauori di Paste di Zuccaro di rileuo, e di basso rileuo, e così diuerse Pasticcierie di baffo rileuo, e di rileuo ancora; nè fi poneranno vno apprefio all'altro, c co-

e così diuerfi latticinii, con molte altre, e diuerfe Viuande, quali vanno feruite con detti Refreddi, come diuerfi Salami, e Mortadelle; ouero Profutti, non si poneranno in maniera, che vno sia appresso all'altro, se però si feruiranno di dui forte di Salami, ma si tramezzeranno con alcuni delli sopradetti lauori di Paste, ouero con diuersi frutti, come Meloni, e diuerle forte di Fichi, e Prugne diuerle, & altri, e diuerli frutti, chefecondo le stagioni si potranno seruire nelli primi seruitij di Credenza, si come ancora diuerse sorti di Arosti freddi, di Quadrupedi, e Volatili, e diuersi Bianchi mangiari in diuerse forme fatti, e così diuersi Geli ancora.

Viuande che Doue che essendo dette Viuande ben poste, e tramezzate, faranno mefarano ben po glior vista, e massime quando tali Viuande, il più delle volte si pongano fte. e tramezgate in tauola

faranno affat per vna riempitura, & adornamento di Tauola.

meglior vifts Ma circa al modo di seruire per ordine dette Viuande, ben che tal ordine si vedrà nel libro delle liste, non solo di seruirle, ma di ordinarle ancora, doue che detto Scalco incomincierà à seruire prima vn' Antipasto Mode di ferul delli Refreddi, in particolare li latticini), e poi feruirà vn'Antipasto caldo di con le vist delli primi feruitij di Cucina, e poi feguitera a feruire vn'altra Viuanda de calde delli calda di qualche Alesso, è Pottaggieria, con vn'altra Viuanda di detti Refreddi, ma però di quelli che hauera ordinati lui proprio, perche effo sealeo no fer sancia fapra se saranno buoni, ò mali, e se li hauera posti per vna riempitura di di tefriddi. Tauola folo per far bella vista, e che per mangiare poi non vagliano nienno: neuro dei taboni te, fiche si potranno tramezzare alcune Viuande, pur che siano buone, di detti Refreddi, con la maggior parte delle Viuande, delli Primi seruitij di Cucina, acciò che se il Conuitato vorrà incominciare à mangiare con-

yna Viuanda calda, ouero vna fredda, possa accommodarsene. Vi fono ancora le Vivande delli fecondi feruitij di Cucina, con gli Aro-

Modo di fer fli je loro Anripafti, tramezzati con diuerfi lauori di Pafte sfogliate, dodelli ficendi pe si incominciera a seruire vulauoro di Pasta prima di qual si voglia sorferuiri di cu- te di Crostare, ouero altra pasta con ssoglio, e poi vn'Arosto di qual si voglia forte, purche fia Antipalto di detti Arolti, quali fono molti, e dipersi, secondo le stagioni, come Tordi, Ortolani, Beccasichi, Quaglie, & altri diuerfi Vecelletti graffi, e diuerfe Animelle Arosto, quali potranno seruire per Antipasto di detti Arosti, e poi si seruiranno altri diuersi lauori di Paste, come diuersi Pasticci, e Pasticcetti sfogliati, & all'Inglefe, e molti altri, quali si porrebbono nominare, ma si tralasciano, perche folo basta sapere, che anderà seruito prima vn lauoro di Pasta, e poi vn' Arofto, con le fue false sopra doue anderanno, ouero sugo di Melangole, ò limoncelli, siano pur di qual si voglia sorte, ò di Quadrupedi, ouero di Frutti fiferui Volatili, e si terratal ordine per fino alle frutte, per li secondi seruiti) di me à che le Credenza, quali si serviranno conforme à che lo Scalco le hauerà ordinarapoli inlie te, e poste in lista, secondo le stagioni.

arofti.

di Cucina .

Modo di conuitare alla Spagnuola con sua lista. Cap. X X.

Bene sapere come vsano conuitare in Ispagna, in particolare in Madrid doue rifede il Rè, perche la maggior parte vsa dare gran. quantità di Piatti ben regalati, ma con poca diuerfità di Viuande, le quali poi le inuiano la più parte, à regalare diuersi loro Amici, e parenti, e per ciò quelli fanno molte Viuande di vna forte fola, come molti Piatti di Capponi allessi, coperti con diuerse copriture, ma la maggior parte con diuerse sorti di Paste, con Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella fopra, e così molte forti di Pasticci caldi, e freddi, e molti Piatti di Arosti ancora, di Volatili, e Quadrupedi, ma in particolare los Pauos de India, y Perdices Coneços, y Gaçapos, con Ternera pur affada, y con algun Gigores, alla loro víanza, o di Carnero, ouero di Ternera, cioè di Vitella, e se sarà di sera faranno algun Platto di Guisado delle sopradette Carni, & algun Piccadiglio, ò Polpettoni all'Inglese ancora, à tal che non si vedranno molte diuerfità di Viuande, eccetto che la Oglia con molte forti di Carne dentro di Volatile,e Quadrupeda, in particolare il Toçino, Vac- Oglia in Ispa ca, y Carnero, con Garabanfi, & altri diuerfi legumi dentro, con diuerfe no nelli fecon forti di herbe, secondo le stagioni; senza la qual Oglia il Conuito non va- cucina, e poi leria niente, e la feruiranno nelli vltimi feruitij di Cucina, con molte altre 1. fratte. Pottaggierie, & allessi, perche gli Arosti li seruono per la maggior parte nelli primi scruitij di Cucina, si come tal ordine nella presente lista si vedrà.

Lista de una comida à la Española à un Plato solo seruido en Madrid el Año del 1626. Principios .

Atas doçe Vasos regalados con manteca de Vacas passada por Ge-Primero Pla-ringa con açucar, y agua rosada dentro, y espoluoreada conaçucar por encima.

2 Naranjas de medio fabor, limpias con açucar ençima.

p.t 3 Guindas con ojas de parra deuaxo, y nieue limpia encima.

4 ciruelas de fraile mondadas con acucar, y agua rolada encima. y Vn Pernil de Toçino coçido en leche con mana ençima, limpio, y

despues quitada la Correça, y regalado con tajadillas de Salchichon al redidor del plato. p. r

6 Vna empanada de Ternera en forma de Aguila de baxo rilieue. 7 Manjarblanco con pechuga de gallina dentro con leche arina de-

arroz açucar, y agua rofada en forma de Aguila. 8 Vn Pauo de India affado, y paffado por falfa Real, y enlardado con

corteza de Acitron confitado, y regalado con peras jiropadas, con anis confitado por encima, y pasta Real al Rededor del Plato.p. 1 Viandas

Viandas calientes.

1 T Na Torta à la Ginouesa con açucar encima. Pichones asados num. 6. con otras tantas criadillas de carnero enlardadas, y afadas por regalo al rededor del Plato, con Naranjas, y Limones en ruedas, y otros regalos de pasta ojaldrada., cioè sfogliata.

2 Seis Pastelillos de Xigote de Ternera picada con mollejas de la misma, y tambien de cabrito dentro con corteças de acitron. confitado piñones agraz engranos, y tocino con acucar encima.p. e

4 Va Pauo de India afado grande, con falfa Real, y pafa por encima regalado con seis palominos eambien asados, y pasta Real al rededor.

r Seis libras de Ternera Stofada, con feis pollos, y con agraz engranos, y diuerfas frutas dentro, y contocino, y ruedicillas de limon al rededor del plato, y pasta Real.

6 Vna empanada Inglesa con sus regalos dentro de Ternera picada, con mollejas dela milma, y cana de Vaca con pala, y pinones, y paxaros con corteças de açitron confitadas, y otros muchos regalos, y yclos de Clara de huebo, y açucar por encima. p. t 7 Dos capones de leche cocidos, y cupiertos de Calabaça rellena.,

y con tajadillas de tocino, quefo rallado, y canela por encima. p. 1 8 Ternera asada ocho libras con salsa de agraz encima, y regalada.

con doce pastelillos de conserua de acitron con canas de Vaca. dentro, y azucar encima.

Siguense las Viandas calientes.

Primero pla. 1 Na Enfalada Real grande con statuas pequeñas dentro. p. 1

10. Vna Torta de Peras con açucar, y canela dentro, y azucar ençima...

3 Vn Pulpeton ala Inglesa en forma de Rosa emburido con acitron. confitado a pedacillos, y piñones encima, y por dentro con caña de Vaca, y otros regalos.

4 Dos Capones cocidos cubiertos de macarrones de Sicilia cunquifo

tallado, azucar, y canela por encima.

Gaçapos guisados seis, y hechos pedaços en vna cazuela con caldo aceyte, y Vinagre, y Especia dentro seruidos calientes, y regalados con pasta Real, y ruedecillas de limon al rededor del plato. p. 1

6 Vna pierna de Carnero con Xigote con vino blanco canas de Vaca vemas de huebos jugo de limon, piñones, y paías, y especia dentro, feruido caliente con pastelillos ojaldrados, y ruedecillas

p. 1

p. I

cillas de limon al rededor del plato. 7 La Olla con carnero, y Vaca, Tocino, palominos num. feis, y diuerfas verduras dentro, con garabanços, y otras fuertes de legumes

dentro azafran, y espeçias.

8 Vn Ganfo Relleno de vgadillos de pollos, paxarillos, y diuerfas frutas dentro, aíado en el orno, y regalado de agraz engranos, jiropado encima, y al rededor del plato, pasteles ojaldrados, y ruedas de limon.

Siguense los Postres, y entonçes se mudan las seruilletas.

1 Y Na Torta de conserua de membrillo, con azucar encima. P. F Primero Pla Ouefo de Pinro, y de Seuilla dos formas, partidas por medio con.

ojas de parra deuaxo. p. 1 3 Peras, y Mançanas num. 24. p.I 4 Aceytunas de Valencia. p. r 5 Albericoques con ojas de parra deuaxo. p. 1

6 Inojo fresco.

7 Conferua de peras dos caxas. 8 Vna confitera con diuerías confituras.

. Acauada la Comida se darà solamente agua alas manos, y se pondra en la menfa en vna faluilla feis palillos enclauados en veedecillas de limon.

E se bene che nella sopradetta lista io habbia poste così poche Viuande, come diversi Piarti di Capponi alessi, coperti con diverse copriture,e diuersi Pasticci caldi, e freddi, e così diuersi Arosti ancora, come Pollanche d'india, Conigli, e Vitella, delle quali Viuande, quelli che convitano fanno li conti quanti Parenti, & amici vogliano regalare, e tanti Piatti di più fanno di dette Viuande, per regalare di più di quelle che ho detto nella sopradetta lista, le quali pongano tutte su la Mensa, e quando li Conuitati hanno veduto l'appanecchio, e che si mettano à Tauola, incominciano à inuiare à regalare detti Piatti alli detti Parenti, & Amici loro.

Modo di Conuitare alla Alemana. Cap. XXI.

On tirerò lista à parte del modo, & vso di conuitare in diversi luoghi di Alemagna, perche non sono stato in quelle parti, ma ciascheduno, che vorra conuitare à quella vianza, facilmente potrà tirare, e seruire qual si voglia lista di Banchetti, ouero di mangiari ordinarii. sì da graffo, come da magro ancora, perche feruono molte Viuande di vna medesima sorte tutte in vn Piatto solo, come molti Antipasti, cioè Viasnde di Animelle di Mongana, e fegato di detta fritti, e lo regaleranno con testi- na medel ma coli d'Agnello Arosto; à tal che saranno trè Antipasti tutti in vn Piatto va Piano fofolo, di modo che non è molto lontano dal fernitio di Spagna, & anco loma grande

pongano diuerse forti di carne Quadrupeda tutta alessa in 'vn Piatto folo, e così diuersi Pelati pur alessi coperti, e senza copritura in vn Piatto folo, o, o il simile starano di diuerse Pottaggierie, come diuersi Polpettoni ripieni, ouero di Piccadigii diuersi, come Polpettoni all'Inglese, & altre diverse Polpettine appettata tutte in vn Piatto folo, e così diuerse. Bragiuole di Vitella Mongana grande, e piccole tutte in vn Piatto folo; di modo che d'una Viuanda inferiore ne vengano à regalare la maggiore, & il simile sanno di diuersi lauori di Pasta, come diuerse Torre, e Crostate i utte in vn Piatto folo, e così diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora; perche servono in Piatti reali; e ne pongano vn solo per volta in Tauola., perche vi si trattengano assa tempo, e così in diuersi Arosti ancora di Quadrupedi, e Volatili, come vna Pollanca d'india grossa Arosto, lauregaleranno di Perdici, e Piccioni Arosto arcona al Piatto, à talche vna

Alemagna ftanno molio tempo à taue

a perchevi fitrattengano affai tempo, e così in diuerfi Arosti ancora di
Quadrupedi, e Volattili come van Pollanca d'india grossi Arosto, la
regalerano di Perdici, e Piccioni Arosto attorno al Piatto, à tal che vengano a seruire molte sorti di Arosti tutti in va Piatto solo, so osferano
rai ordine in tutte le Viuande, tanto da grasso, quanto da magroancora,
di diuerse sorti di Pesci, ò siano Arosto, ouero alessi, ò in Pottaggierie
diuerse, o veramente fritti, di ciascheduna sorte li poneranno tutti inva Piatto folo.

Alemagna vtano lo Scalco, quil l'adi mandano Co col Mariter.

Et víano ancor loro lo Scalco, qual adimandano Cocol Mailter, che vuol' dire Maltro delli Cuochi, e per ciò è necefiziro , che fappia molto nell'officio suo, e nelle loro Pottaggierie, al da grasso, come da magro, si feruono assa del Vino, e per condimento di dinerse Viuande, in particolare nelli Pesci si servono assa del Butiro.

Modo di Conuitare alla Franzese in diuersi luoghi. Cap. X X I I.

El modo che fi vía conuitare in alcuni luoghi di Francia, in particolare nella Prouenza, e lingua d'ocha, quali tirano afiai all'Italiana, circa alla diuerfirà delle Viuande, & alia quantità, ma le feruono in Piatri piccolì, e nelle loro Potraggierie comparteno honeflamente l'ingredienti, ma in alcune per il molto buglione, e specie afiai non sono molto perfette, e buone, macirca à diuerfi lauori di Patte, sono molto ben fatti, e buoni, quanto à quelli però di basso rileuo, come diuerse sorti Patticci stogliari, e diuerse l'enza stoglio, e così diuerse Torte, e Croltate ancora, & altre diuerse senza stoglio,

Arofti ludatialla F. an Circa poi à diuerfe forti di Arolti, di Quadrupedi, e Volatili fono lardellati minutamente, e bene, ma víano à feruirli va poco mal cotti la più parte di itoro, e nelle loro Pottaggierie víano affai il Vino, e lauorano alcuae Viuande, che tirano affai all'Italiane, ma in tutte per la molta fiptie, e brodo, ciocò buglione fono motto differenti, s'ebene che li Geli, e Bianchi mangiari il lauorano in tutta perfettione, e tal'ordine delle for pradette Viuande da grafio, ol tengano in quelle da magro antora e con viano ne Scalco, ne Trinciante, perche l'ordine alla Cucina lo da il Metre Viano ne Scal d'ytelsfi come fopra al fuo luogo hò detto, & il Gentilhuomo che farà di co, nè Trinfettimana nel seruigio porta in Tauola, e saranno trinciare sopra di vna l'ordine in cu Credenza con vn coltellaccio, e forcina grande à vno, con grembiale di- cina le di il nanzi, e pongano la maggior parte della robba trinciata in Tauola.

Done che se lo Scalco vorra seruire alla Franzese, potra sacilmente tirare lifta, e feruirla ancora, poiche non è molto lontano dall' vío, e feruitio d'Italia, dal seruire in Piatti piccoli in fuori , perche vsano grandi, con correggere le Viuande, che haueranno di bisogno di correttione, e far che il Trinciante ferua alla Menfa fi come è folito.

Ordini dello Scalco al Bottigliere per la prouisione di diuersi Vini , e per fare diuerse acque. Cap. 'X X I I I.

E ben pare, che l'officio del Bottigliere fia più fottoposto al Coppiere, che ad altri della Corte, nientedimeno non resterà per ciò lo Scalco di far fare pronisione di delicati, e buoni Vini, per la Mensa del fuo Signore, conforme alle stagioni; e maggiormente la farà in occasione di conuitare, perche bilogna, che egli faccia elettione di Vini d'ogni for- Elettione di te possibile, cioè bianchi, e rossi, e delli abboccati, & asciutti, e delli perlinutrio grandi , e gentili , e de Moscatelli, in particolare l'Innerno , si richiederan- e per l'Estate. no più li Vini grandi, che in altra stagione, come Maluagie, Centule, e Claretti di Francia, Montepulciani, e Tolfa, quali Vini fono molto perferti, ma farà bene hauerne ancora delli gentili, benche questi si vieranno più nella Effate, che nell'Inuerno, ma fi farà però acciò che fe alcun Conuitato fulle viato à beuere Vini gentili , polla accommodariene, come Albani, e Vini di Gianzano, e Monte di compito, rossi, e quelli di Oruieto bianchi, e rossi, e li Trebbiani di Lucca, e Pescia non sono niente inferiori di bonta alli sopradetti, & altri Vini di diuersi luoghi, conforme à doue si connitera, lo Scalco ne sara fare di tutte le sorti pronisione sufficiente, secondo la quantità delli Conuitati, e nella Estate li sarà ponere in fresco di ciascheduna sorte, & il Bottigliero ne farà di tutti la Creden- Bottigliero fa za, acciò sappia à qual vaso douera subito dare di mano, secondo che ra di tutti li dalli Coppieri li fara adimandato, conforme al gusto delli Patroni, & non Vinili faccia molto trattenere, con farnegli di nuono la credenza, & non folamente perche cosi si vsa, ma ancora per afficurarsi di hauergli dato di

E non manchera ancora detto Scalco di farli fare diverse sorti di Bottiglitto fa acque, conforme alle stagioni, come di Gelsomini di Spagna, fiori di radiuerse ici Aranci, e di Cedro, overo di scorza di detti Cedri, ò Limoni, ò veramen- le fiagioni. te di cimette tenere di Cedri, e di Limoni, & di molte, e diverse altre sorti, con Anici dentro, e Cannella, ouero di diversi altri fiori, e ne farà

quella forte, che dal Coppiero gli farà stato adimandato.

po-

ponere di più forte in fresco, e massime nella Estate, con diuersi vini gentili ancora, acciò che, se il Conuitato vorrà acqua per beuere, ò vino, posla accommodarfene.

Diuersi ordini dello Scalco al Sottoscalco che assiste alla Cucina. Cap. XXIV.

N quanto all' officio del Sottofcalco, che del continuo affifte alla cucina, per far lauorare diuerfe Viuande, questo si potrà seruire della lista che tiene il Cuoco per lauorar dette Viuande, non solo li servirà per riuederle, che fiano ben lauorate, e conditionate, ma ancora le potrà imbandire per ordine, non solamente quelle delli primi seruitii di cucina con gli alleffi, e Pottaggierie, con loso Antipafti, quali Viuande vanno feruite, calde fi come quelle delli primi feruitij di Credenza, quali le douerà far lauorare prima di tutte le altre Viuande, acciò che le possa consegnare al Credetiero da ponerle con li altri refreddi in Tauola, e te di dette Vinande del- Vinande delli primi fernitij di Cucina fe ne vorranno far due, ouero quatli refreddi fa tro leuate, si porranno fare, se sarà di gusto allo Scalco, done che di già ranno le pri tro leuate, il potranno iare, te iara di guito ano scalco, dode che di gia me lauorate. l'hauera detto a bocca, ò notato sul a lista in quante leuate si doueranno fare, tanto delle Viuande delli primi seruitij di Cucina, quanto delli secon-

> priture fopra, quali si mantengano caldi affai tempo, e così alcuni Pasticci, che vanno feruiti caldi, farli tenere pronti, con li Antipasti, che anderanno fritti, e così diuerfe Pottaggierie, quali anderanno feruite nelle. prime portate, & il tutto si fara stare in ordine, acciò che al primo cen-

> no portare dette Viuande alla Menía, acciò che con ogni prestezza possi-

bileil tutto fi possa esseguire.

Lifta del Cao di di detta, ficome ancora vi farà notata l'hora che fi hauerà da effere in. ta l'hora che ordine, con tutte le Viuande da portare in Tauola, acciò che auuicinanfi hauera de doss l'hora si possa far ponere le Touaglie bianche su le Tauole, doue s'inne, con rutte comincieranno ad imbandire alcuni Piatti di Pelati alelli, con diuerse cole viuande .

Cano di Capa no, che li farà dato con Tromba, o Campanella, ogn'uno fia pronto per

nellas trola fare il fuo feruigio, tanto quelli che imbandifcono, e regalano le Viuan-turi quelli de con li regali di già ordinati dallo Scalco, quanto quelli, che doueranalla tanola .

E percheessendo le dette Vinande ben conditionate, sa di bisogno an-Dilgeza del cora, che fiano ben porte, acciò che non fi poneffero nelli Piatti alla peggio nell'imbandi per la molta furia di far presto, perche se sarà posta la Viuanda con ordine, e pulitia fi come deue, in questa maniera lo Scalco, e Sottofealco ne Sortofcalco haueranno honore, nel qual Sottofcalco confifte la maggior parte del in effociente Conuito, cioè nel male, ò ben porgerio, il qual Sottoscalco mentre che porgere le vi darà in mano li Piatti alli Scudieri, ò Paggi, li ricorderà che vadi vno die-Comito. tro all'altro, acciò che con l'ordine che li faranno dati in Cucina fiano Ordine del porti in mano allo Scalco da ponerli su la Tauola principale, e tal ordine sottofale, e la ordine sottofale, e cal ordine sottofa quelli che poi si terrà nelli secondi seruiti) di cucina con gli Arosti, & loro Antipasti, con

altri diuerfilanori di Pasta sfogliati, come diuerse Crostate, Pasticci, e. Pasticcetri, e Pasticci all'Inglese ancora, tramezzati con detti Arosti di Quadrupedi, e Volatili con loro salse sopra, à doue anderanno, con loro regali attorno li Piatti, & il tutto si fara stare in ordine, acciò che venendo quelli che hanno da portare in Tauola non habbino molto à trattenersi, & il sopradetto ordine si potrà tenere nelle Vinande da magro di dinerfi Pefci ancora...

Modo, & ordine da tenersi per fare qual si voglia gran Conuito. Cap. X X V ..

T Auendo sopra trattato di diuerse cose appartenenti non solo all'osficio di Scaleo, ma ancora alli officiali, a' quali esso comanda nella Corte, con il modo di Conuitare in Ispagna, Alemagna, e Francia, differente dall'vío d'Italia, acciò che se detto Scalco ne hauera gusto, fecondo l'occasioni possa valersene; resta hora solo mostrare il modo per fare qual fi voglia gran Conuito, e per ciò douerà detto Scalco dare di-

uerfi ordini à tutti quelli che haueranno da fernire al Banchetto.

E prima à quelli che doueranno dare l'acqua alle mani, con dare ordine Quelli chandi vn Bacile per Conuitato, effendoui però la commodità, se non, due Conqua allemandi vn Bacile per Conuitato, effendoui però la commodità, se non, due Conqua allemandi sul vn Bacile per Conuitato, effendoui però la commodità, se non, due Conqua allemandi sul vn Bacile per Conuitato, effendoui però la commodità, se non, due Conqua allemandi sul vn Bacile per Conuitato, effendoui però la commodità, se non, due Conqua allemandi sul vn Bacile per Conqua allemandi sul vn uitati per Bacile, e massime a Prencipi, e gran Signori, & vno sciuga- ni, eli mano per vno, qual feruigio lo deuono fare li Coppieri, e Scalchi, ouero altri gentilhuomini, con efferli porti li Bacili dalli Parafrenieri, e leuati di mano dalli Aiutanti di Camera, ò dalli Paggi, e così li sciugamani ancora, trà due tondi, ouero vna fottocoppa, e con l'istessa riuerenza che gli haueranno porti, li torneranno à ritorre, li quali Aiutanti, ouero Paggi doueranno assistere per leuare diuersi Piatti di mano allo Scalco , e diuersi tondi, e fottocoppe di mano alli Coppieri, doue che non vorranno effere Affiftenti da meno di vno per Conuitato, e due Aiutanti, ò Paggi, che affiftino al Trin- Mmfa. ciante, per tenerlo prouisto di tondi, e per porgere diuersi tondi di robba trinciata alli Coppieri, acciò che ogn'uno di loro la ponga dauanti al suo Patrone , & in loro absenza li poneranno detti Aiutanti auanti alli Conuitari.

E se sara Prencipe grande, ogni volta che beuerà, lo Scalco in atto di riuerenza si scoprirà la testa, con tutt'il resto delli Gentilhuomini che faranno affiftenti attorno alla Menfa, e li coprirà la Viuanda con un tondo, Alli Signori ma però folamente quella che hauera dauanti fopra a tondo, ouero altro eradife li co Piatto, e come hauera beunto, la tornera à discoprire, & ogn'uno fi da quido che ricoprira la testa.

E la fera quando si anderà à portare in Tauola, lo Scalco darà ordine à copis due Paggi, che con due torcie vadino ad accompagnare le Viuande alla. viu ande farà Menía, con Parafreniero auanti allo Scalco, con Spada à lato, e fenza fe-niero auanti, raiuolo, perche così vía in Corte de Prencipi, e gran Signori; e fe farà di contenta

gior-

giorno, lo staffiere, che farà di guardia pur anderà avanti allo Scalco, per accompagnare la Viuanda per fino alla porta principale doue farà l'apparecchio, & il fimile farà ogni fera, e così li fopradetti Paggi ancora, e con loro riuerenza resteranno tutti suori, acciò che possino essere pronti à ritornare à riaccompagnare tutte le Viuande, che si leueranno di Cucina, & altre dinerse di Credenza ancora.

Portarori del Je Vius de, v. no per V uan da bafterà.

E quelli che porteranno le Viuande alla Tauola, non doueranno essere meno, che vn Gentilhuomo per Viuanda, perche faranno li Piatti grandi, reali, e mezzi reali, e perciò tanti Piarti quanti si vorranno lenare per ciascheduna portata, tanti di detti Gentilhuomini, ò Aiutanti, ouero Paggi, vorranno effere, acciò che li possino portare più commodamente, con darhi ordine à ciascheduno, fi come detti Piatti li saranno stati dati in cucina , li portino vno dierro all'altro per fino alla Menfa, si come al suo luogo hò detto, acciò che lo Scalco li possa con l'istesso ordine ponere in Tanola.

Viuande delli in Tauola .

E perche di già lo Scalco hauera fatto apparecchiare, e ponere tutti li Viunnacaetti refreddi del primo servitio di Credenza, in Tauola, e se non saranno di bella vista, gli hauerà fatti coprire con il copritore grande ben piegaro, fi come al suo luogo hò detto, & anco hauera di già dati tutti li suoi ordini à ciascheduno, tanto al Sortoscalco, che affiste alla cucina per sar imbandire in tempo il Piatto, quanto à tutti gli altri, che doueranno feruire alla Menfa, ficome à quelli che haueranno a portar le Viuande ancoh vissade. ra, acciò che al primo tocco di Tromba, ò Campanella ogn'uno fia pronto per far il fuo feruigio , perche hauendo da chiamar ogn'uno , faria. molto intervallo di rempo, e le Vinande parirebbono affai nello star molto imbandite, e perche ancora il Sottoscalco hauera di già imbandite. la maggior parte delle Vinande della prima portata di cucina.

Ordini diuerfi per portare

E quando fara l'hora determinata da portare in Tauola, lo Scalco fara toccare la Campanella, e se ne anderà in cucina, doue trouerà imbanviuande rive dite la maggior parte delle Viuande, e le riuederà fe faranno di fuo gusto, na dal Scalco e ben conditionate, e ne farà di tutte fare la credenza à chi deue, e darà di nuono ordine quella quantità di Piatti, che vorrà leuare per ciascheduna portata, & à ciascheduno il suo Piatto da portare in Tauola.

E perche lo Scalco di già hauerà dato ordine al Credentiero, che sia in Ordine d Ilo Statico d' C'e ordine con li sapori da ponerli con la prima portata di cucina in Tondi, nersi favori. vno per Conuitato, & essendouene di più forte, dui ancora; e come hauerà posto in Tauola la prima portata di cucina, lo farà sapere al suo Signo-

re, e con la solita rinerenza gli dirà: è in Tauola; & il simile sarà alli Con-Quando lo pitati forastieri, e massime quando che saranno gran Signori, e subito sa-Scalco hane-ra che fia in ordine da darel'acqua alle mani dal Coppiero, e lo Scalco uola de fari dara lo Scingamano al fuo Signore; e nel ponere la detta prima portata. signore, et ad in Tauola, hauera levati quelli refreddi, che hauera posti per vna riempialtri consita tura di I auola, onero gli hauerà ristretti di modo che hauerà potuto ponere la detta prima portata in Tauola.

E perche li Conuitati possino incominciar'à mangiare, doppo che il Trineiante hauera seruito il primo Antipasto delli refreddi, ne seruira vno delli Primi di cucina caldo, acciò che il Conuitato fi accommodi di quello che più li fara di gusto, sicome sopra al suo luogo ho detto, & dapoi lo . Scalco feruirà quelli refreddi che hauera ordinati, e che più li faranno di gusto, perche sapra quali siano buoni, ò mali e quali voglia lasciare. per vna riempitura di Tauola, qual feguiterà a feruir per ordine il resto delle Viuande.

E lo Scalco auuerrirà sì nel ponere, come nel leuare alcuna Viuanda di Scalco non con Tauola, lo douerà fare lui proprio; perche non conuiene ad alcuno meta-aidana meta tere le mani in cosa alcuna di Tauola, se non sara in sua absenza, ouero navianda in di ordine suo, ne il proprio Trinciante ancora lo deue fare, perche non tauda senza sà quelle Vinande, che detto Scalco vorrà fernire, e quali voglia lascia-

re intiere.

E perche di già lo Scalco hauerà dato ordine à quel Gentilhuomo, de sca'co dana Scudiero, che douerà accompagnare le Vinande per fino alla Tauola, dereghe seche sia di presto ritorno con il resto delle Viuande, tanto quelle delli pri- compagna le mi feruitij di cucina, quanto quelli delli fecondi feruitij di detta, acciò fia di pretto che mentre che lo Scalco và votando la Menfa, possa riempirla con nuoue Viuande, perche molto meglio sarà che la Viuanda aspetti alquanto fopra al Bragiero, ò scalda Viuande bisognando, che dallo Scalco debba. esfere aspettata, e massime quando che li seruiti i saranno scommodi, e lontani, acciò che le Viuande, che fono in Tauola, non fussero come li Campanili per le Montagne, lontane vna dall'altra vna giornata di camino,

perche fariano vn brutto vedere.

Ecome lo Scalco hauera feruito la maggior parte delle Viuande del primo fernicio di cucina, leuerà tutte quelle Viuande, che non vorrà lasciare per vna riempitura di Tauola . & alcune ne potrà lasciare come diuerfi lauori di Palta di Zuccaro, si di rileuo come di ballo rileuo ancora, con diuerfi Geli, e Bianchi mangiari, & alcune statuette di Pasta ordinaria, ouero di stucco, ò veramente piegature, di diuerse statuette ancora, quali si potranno lasciare per fino alla leuata delle frutte, e Confettioni ancora, per ornamento, e riempitura di Tauola.

E l'istesso scudiero, ò Gentilhuomo non manchera dell'istessa diligenza, che vsò nel fare portare li primi feruitij di cucina, di accompagnare li fecondi feruitij di detta, in tante portate, quante ne hauera fatte nelli fopradetti primi feruiti) di cucina, perche di gia il Sottoscalco le hauera imbandite la maggior parte, con gli Arosti, e lauori di Pasta sfogliata. che anderanno seruiti nelli secondi seruitij di cucina, con li loro Antipafli, acciò che lo scalco gli possa ponere in Tauola, mentre che andera lenando le Viuande delli Primi feruitij di cucina, posta mantenere ripiena la Tauola con li secondi di derta.

E come lo Scalco hauera feruito la maggior parte delle Viuande delli fecon-

di Cucina .

Scaleo ront- fecondi feruitij di cucina , con gli Arosti, e loro Antipasti , e che di già gli quindo haue hauera forniti di ponere in Tauola, e che ne hauera feruiti vna gran parra fruite tut te, e mentre che vedrà li Conuitati, che non mangiano più la maggior parte, con l'istesso ordine, che ha fatto venire tutte le Viuande dalla cucina, lo farà ancora in farsi venire li secondi seruitij di Credenza, con le frutte, e leuerà via tutte le Vinande di cucina, eccetto che alcune statuette si come sopra hò detto, & alcune Crostate, se però li bisogneranno; e ponerà dette frutte, e subito poste, farà mutare le saluiette bianche, e quando fi feruiranno le Confettioni, doppo che fi faranno feruite dette. frutte, fi muteranno faluiette, e touaglia ancora, perche di già detto Scalco ne hauerà dato ordine al Credentiero, che ponga le touaglie doppie, e farà ponere le saluiette con Coltello, e Cucchiaro solamente in tondi , tante quanti Conuitati faranno alla Menfa.

Scalco farà spuiar faluiet te, e touaglia alle confettio

frutti.

È quando lo Scalco hauera feruiti la maggior parte delli frutti, e che li Conuitati non mangiano più, si fara venire le Confertioni, perche di già le hauerà vedute imbandite in Tazze, o Piatti d'Argento, con faluiette sot-Scalen ponerà le Confet. to, ouero di Porcellana fenza faluiette, e con dinerfe forti di Canditi in. tioni dopò li Piatti reali, ouero in Bacili in mezzo à detti Confetti, benche la maggior parte viano ponere le dette Confettioni in Bacili grandi ancora, tramezzate con detti Canditi, perche farà seruitio più alla grande: in ciò detto Scalco farà quanto farà di gusto al Patrone, e leuera via di Tauola... tuttili frutti, e faliere, e posate, & farà dare l'acqua alle mani, sopra-

l'istessa Touaglia, la qual poi leuera via, e lasserà quella che di già hauerà fatta ponere per tal feruigio, à doue ponerà fopra le dette Confettioni, e Canditi.

Scalco, métre che i Couita ti mangiano le confectioni fara tener' in ordine perte fecode tauole

E mentre che li Conuitati mangiano gli Confetti, lo Scalco farà auifare allo Scalco delle seconde Tauole, che debba stare in ordine con le sue Viuande, acciò che subito finito di leuare le Confettioni di Tavola, ogni vno possa andarsene à mangiare, e doppo che hauerà leuate dette Contettioni, lo Scalco leuerà la l'ouaglia ancora, con la folita fua riuerenza, & il proficiat, fotto voce, e fara che siano in ordine tanti mazzetti di fiori con steccadenti dentro; quanti Connitati faranno alla Mensa, e li ponerà in fette di limoncelli fopra vna fottocoppa d'Argento su la Tauola fopra al tapeto.

Ordine dello Scalco al Bot tightro .

E lo Scalco, di già hauerà dato ordine al Bottigliere, che stia in ordine con diuerfe forti di acque, e con diuerfi Vini, delli più gentili, tenuti in. fresco, se però farà nella Estate, ouero stagione di mezzo tempo, con laquale convenghino detti Vini freschi, acciò che se alcun Convitato si volesse sciacquare la bocca, ò vetamenre beuere, possi restar seruito di quane to gli gustera.

Scalco potrà quanti piatri orra,fecode il bilogno.

E se lo Scalco vorrà seruire à molti Piatti, come à quattro, ouero à sei Piatti, lo potra fare, se volesse à venti Piatti ancora bisognandoli, purche detto Scalco deputi tutti li officiali, che li bisogneranno per ciaschedun.

Piatto

Piatto, tanto quelli che haueranno da lauorar le Viuande, quanto quelli che le doueranno seruire ancora, doue che si porranno commodamente fare.

Ma qual si voglia Scalco, che douera seruire al suo Piatto, lui proprio farà la prima leuata delle Vinande di cucina, e poi farà bene che le al- s:alco farà le tre portate, tanto dicucina, con le Viuande calde, quanto tutte quelle pina leuro di Credenza ancora, che fiano accompagnate da vno scudiero, ouero di cucina. Gentilhuomo, deputato à posta per tal seruigio, acciò che lo Scalco principale possi del continuo assistere alla Mensa, perche possi restare ben seruita di quanto gli accaderà.

E doppo che lo Scalco hauerà servito tutto il Conuito, ford addimanda- scalco hauf re tutti li Gentilhuomini, e Coppieri, e gli hauera di già fatto apparec- dolfernito re chiare vna Tanola da per loro, e se potra, si ponera con loro à Tanola, ac- fira adiman ciò che veda che fiano ben feruiti, e non potendo per qualche altro fuo affare, non manchera però di fare vna paffata, acciò che lo Scalco di quella nic Coppie Tauola veda, che si preme assai, che siano ben trattati, e riuedere se man- glindo ille i caffe cofa alcuna.

Et non mancherà detto Scalco dell'istessa diligenza alla Tauola del- dall'unara li Aiutanti, e Paggi, acciò che ancor loro siano ben trattatise che lo Scalco loro non fi fulle fcordato li migliori Piatti in alcun luogo afcofi, e che che finobe quelli non hauessero lecita causa di lamentarsi, e che nell' altre sue occor- transe la an renze di Conuiti non seruissero con quella sedeltà, e diligenza, che doue- sesso se von riano, e che per il riftoro delle fue fatiche doueria hauer' acquiftata alcu-lode , e che per mal trattati che fusfero questi tali, che non hauesse ac-ne le suiquistato alcun biasimo, e che in altre sue occorrenze fuste poi mal feruito, glie baste.

Modo di tirare vna lista per qual si voglia g:an Conuito. Cap. XXVI.

C E bene nel libro delle lifte, molte, & diuerfe ve ne sono da potersene lo Scalco valere, conforme al bifogno, nondimeno ho fatto qui la presente, acció che si vega il modo sopradetto da feruirle, e volendole fare a due, ò a tre Piatti, & a quanti fara di gusto al detto Scalco di voler fare, pur che faccia fare le pronifioni neceffarie, conforme allaquantità delli Piatti, che vorrà fare, con deputare tutti li Officiali che. ci vorranno per ogni Piatto, ficome al fuo linogo fopra hò detto, & fi potra fare in altra stagione ancora bisognando la prefente lista, sicome sotto meglio s'intendera.

Pranso del Mese di Decembre 1626. à un Piatto, con ventiquattro Viuande de Cusina, e ventiquattro di Credenza, seruito in Piatti Reali in Roma.

Primo feruitio di Credenza. 1 Pane di Spagna in sette biscottate, con Maluagia amabile sopra. piat. 1

2. Ruriro con Zuccaro, & acqua rofa dentro, in forma di Camello a piacere con carica, con Zuccaro sopra, regalato con detto butito, paffato per seringa attorno il Piatto, con Zuccaro sopra.

Meloni Vernarecci tagliati in fette, & vno intiero in mezo al Piatto, p. 1

4 Vn Profutto di Montagna cotto in latte, con fulignata fopra, regalato attorno di lingue di Porco falate, cotte in Vino, in fette, y Vna Torta bianca marzapanata, con Capi di latte, Zuccaro, e chiara.

d'Oua dentro, con fiori diversi attorno.

p. 1 6 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini doppo pasfati per falfa reale, e lardati con feorza di Cedro candita a lardelli , e regalati di Biscotti di Sauoia attorno. 7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di libre otto, in forma di Leone a

giacere, con verdura attorno.

8 Perdici sei Arosto, passate per salsa reale, con Melagranati sgranati sopra, fatte restare in piedi; con la testa riuestita volta verso vo Melo cotogno sciroppato intiero in mezzo al Piatto, con Fulignata sopra a detto Cotogno, e dette Perdici fingano mangiare, con Paste di Zuccaro, e Mela Appie sciroppate attorno, con Anici confetti sopra.

o Vn lauoro di Pasta di Zuccaro, con diuersi compartimenti, in forma. di Aquila, ripieni di conserua di Cotogni, e di dinersi altri frutti sciroppati dentro, con Anici di mezza coperta fopra.

10 Vna Pollanca d'India groffa Arofto, paffata calda per falfa reale, e lardata, con Cocuzza di Genoua candita a lardelli, e posta in canestrel-

la di Pasta, con le Ali riportate di pasta di Marzapane. 1 1 Vna Colonnetta di Gelo, con il vetro in mezzo, con diversi fiori di più colori dentro, e con le piramide indorate, con vn Lioncino di pasta di Zuccaro incima, regalata con stringhette di detto Gelo di più colori

attorno, con dui Capponi spezzati sotto. 12 Mangiar bianco con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati attorno-Due statuette di stucco vestite con faluiette sottili piegate minute, quali si adimandano vna Vittoria, e l'altra Abbondanza...

Primo seruitio di cucina. Stringbette di Cocurza di Cenoua, e fungi con Ceruellato fino deutro in Minestra.

7 Na Torta di Profutto in fette, ma prima cotto, e prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con Zuccaro fopra.

2 Quattro Teste di Capretto senz'ossi, e spaccate, & indorate, e fritte, regalate di Zinna di Vitella Campareccia indorata, e fritta, attorno con Melangole, Paste reali, e Limoni tagliati, sernite cal-

de con Zuccaro sopra. e Dodici Tordi Arosto alla Fioremina, regalati di tre para di Animelle tramezzate con falliccia fina Arosto attorno con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati.

Due Capponi alefficoperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con Ceruellato fino dentro, feruiti con formaggio grattato, e spetie

fopra.

y Vn petto di Vitella ripieno, & alesso, feruito con verdura di herbette buone fopra. p.r Mostarda amabile in sei tondi.

6 Due Anatre ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Re lingue di Campareccia appaliticciate, con diuerfi frutti dentro, seconda porseruite con detti ingredienti sopra, con Paste, e Limoni taglia- ura. ti attorno.

8 Piccioni di ghianda in brodo lardiero fei con Barbaglia di porco in ferte dentro, seruiti caldi, con Paste, e Limoni tagliati attorno.

o Vna Lepre spezzata in guarmugia, con Prugne, Visciole secche, con. Agresta in grani dentro, con Vino, e Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, & sperie à bastanza, seruita con derti regali sopra, con Pa-: ifte reali , e Limoni tagliati attorno .

so Polpettoni fei di Piccadiglio di Mongana, con Midolla di Vaccina, Pignuoli , e Paffarina, & Agrefta in grani , con fpetie a baftanza dentro, fioriti con feotza di Cedro candita il lardelli, con pignuoli ammollati, seruiti con Paste rouli, e Limoni tagliati attorno.

21 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete Arofto, feruiti confalfa di Agrefta sopra , con grani di detta dentro, con Paste reali-

e Limoni tagliati:attorno.

12 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi lardati, con lardo, e scorza di Cedro candita, con sette di Prosutto, midolla di Vaccina, con uno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, feruito caldo con Zuccaro fopra.

Secondo feruitio di cucina . Vn' Infalata grande in Piatto reale, e fei piccole , volendole feruire anderanno qui con la prima portata.

7 Na Crostata di Pera Fiorentine, con Zuccaro, e Cannella dentro, feruita con Zuccaro fopra.

2 Vna Zinna di Vaccina Arosto, lardata doppo rifatta, servita con salsa reale sopra, regalata di dodici lodole Arosto, piantate con steccadenti sopra à detta Zinna, con Paste ssogliate, e Limoni tagliati attorno.

3 Dottici Pastiecetti alla Genouese più grande che di boccone, con Con-

in forma di roja fopra a cialcheduno, con Zuccaro a baltanza.	p.r
4 Dodici Quaglie grosse Arosto, con Paste sfogliate, Melangole, e Li	mo-
ni tagliati attorno.	p. 1
, Pasticcetti sfogliati sei, con Piccadiglio, & Animelle di Mongar	ه سه
scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina, Pignuoli, & Agres	
grani dentro, con spetie, e salsiccia fina disfatta, seruiti con Zuci	caro
foora	P+3
6 Sei Perdici Arosto , lardate minute , servite con falfa reale , e Lin	non-
celli tagliati minuti fopra, con Paste sfogliate, e Limoni tag	liati
attorno.	p. 1
- 7 7 N lauoro di Pasta di ssoglio con butiro, in forma d'Aquila, r	pie-
na il corpo di detta di frutti diuersi sciroppati, seruita con	Żuc-
caro fopra.	p.1
8 Coniglietti detti in Ispagna Gasapos, Arosto, e lardati minuti, se	rui-
ti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfo	glia-
te , e Limoni tagliati attorno.	p. 1
9 Vn Pasticcio grande ssogliato in forma di Rosa, con gl'istessi ingreco	lien-
ti delli sopradetti Pasticcetti ssogliati, con dodici Lodole, e Ta	rtuf-
foli di più dentro, feruito con Zuccaro, & Acqua rofa fopra.	p.1
10 Vna Porchetta ripiena, con diuersi Vccelletti di più dentro, seruita	cal-
da, con Paste, e Melangole, & Limoni tagliati attorno.	p. r
11 Due Fagiani affaggianati Arosto, seruiti con salsa reale, in Vaset	ti di
Past a 6. con Cappari di Genoua dentro, con Zuccaro à bastanza	2 10-
pra, & con Limoni tagliati attorno.	p. 1
12 Vn Cosciotto di Caprio grande per fino al lombo, Arosto, doppo 1	ifat-
to, e lardato minuto, fernito con falfa reale, & vline fenz' offi fe	pra,
con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno.	p.1
Secondo seruitio di Credenza. Si muteranno le faluiette bianche. num	.6.
	C
Na Crostata di Mela appie, con Zuccaro, e Cannella dentro	, ier-
v uita con Zuccaro iopra.	P. r
2 Marzolini due di Firenze spaccati per metà.	p. 1
3 Pera Bergamotte, e Carouelle.	p.t
4 Tartuffoli attertuffolati libre tre .	p. 1
5 Vliue di Romagna.	p.1
6 Due Cardi bianchi con fale, e pepe in tondi .	p. 1
7 Maroni Arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra.	p. 1
8 Dodici Finocchi bianchi freschi	p. 1
9 Vua bianca, e negra, con verdura fotto.	p. s
to Pera Fiorentine sciroppate con Anici di mezza coperta sopra.	e.p.r
11 Due Barattoli grandi di conserua di Lazzarole, & vno di Mela appi	

Seconda pe

28 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli Gerua di Cedro, e Midolla di Vaccina dentro, & vn Iauoretto di Pasta 12 Sei Barattoli di Cotognata in vetro.

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette bianche, e la Touaglia, e posto le Consettioni,e Canditi in Piatti, ouero Bacili à beneplacito, &c. con fleccadenti in Mazzetti di fiori, tanti quanti Conuitati faranno alla Menfa.

Auuertimenti nel seruire detta lista, & altre diverse. Cap. XXVII.

A fopradetta lista potra seruire per vn Pranso, e Cena ancora. , in qual fi voglia stagione, purche lo Scalco habbia riguardo inquelle Vinande, che non faranno di quella stagione che vorrà fare il Connito, ordinera dette Viuande di quella stagione che si ritrouera, e per la Cena fi muteranno alcune Viuande, quali fi conuerranno, e faranno megliori per la fera, che per la mattina, e si daranno assai meno Viuande. ancora, che la mattina, e se bene detta lista, e così tutte le altre angora, le ho fatte di due feruitij'di cucina, e di due feruitij di Credenza, e quando fi seruiranno le Consettioni , saranno trè seruitij di detta Credenza; non Delli primi, per quelto detto Scalco resterà di farne quante portate li faranno di gu- ficondi feruifto, in particolare nelli Primt, e secondi seruitij di cucina, li quali si po- io Scalco potranno fare in quattro leuate, due nelli Primi feruitij di cucina, e due nel- nerà in tanà li secondi seruitij di detta, con gli Arosti; perche leuando sei Piatti di Viuande per portata, faranno vn grande riempire di Tauola; senza le altre te li faran Viuande, che si lasciano per vna riempitura di detta.

Doue che tal ordine non farà necessario nelli primi, e secondi seruitij seruitij di Cre di Credenza, perche bisogna ponergii tutti in vna volta, e cosi le Confettioni ancora per li terzi seruitij di detta Credenza, pur fi poneranno tutti portata sola in vna portata fola in Tauola.

Modo di ordinare diperse Viuande da grasso, e da magro, e seruirle ancora. Cap. XXVIII.

D Erche sopra si è mostrato il modo di sare qual si voglia gran Conuito, con molti auuertimenti intorno all'officio di Scalco, farà bene ancora sapere quanta robba anderà per sare vna Viuanda da seruirsi per il Quantità di Piatro di fei persone, sì da grasso, come da magro, e così diuersi lauori di 🧐 Patta pur da graffo, e da magro, per il che fi vedra la quanticà di tutte le senta, spri robbe, per ordinare qual fi vogli a Viuanda al Maftro Cuoco, sc. ancora de la senta della considera della Spenditore per la quantità di robba, che douerà prouedere per cia for algorità della Spenditore per la quantità di robba, che douerà prouedere per cia for algorità della spri dell scheduna Vinanda, ò sia da grasso, ouero da magro.

E fe bene che io habbia posto questo ordine, a fin che quelli che non haueranno l'intiera pratica nell' ordinare dette Viuande, non gli fusse addimandata molta più robba di quella, che anderà per fare qual fi voglia. delle fottonotate Viuande; ma non per ciò lo Scalco resterà di sar fare più

Scalco pertà e meno robba di quella che fotto si dirà; perche secondo che si votta tratmeno robbe tare alla grande; mi rimetterò in questo al buon giudicio di chiunque si in voa viulda de fia che-ordinera alcune delle fortoscritte Viuande, perche non si può in. fotto fi dirà. questo dare vna certa, e determinata regola, perche alcuni vorranno fare più robba, & altri meno, doue che si incominciera dalli lauori di Paste prima, e poi si seguitera per ordine, e si vedra done ciascheduna Viuanda andera feruita, ò nel primo, onero fecondo feruitio di cucina, ò veramente di Credenza.

Pasticcio di Pezza intiera di carne d'Animale Quadrupedo, e suoi regali. Cap. X X 1 X.

pafticcio di pezza intiera netta dall' o'+ . farina lib.s. Vous 6. Sperie vn'vncia. caro lib.meza per force .

Carac per il T L Pasticcio di pezza intiera di qual si voglia forte di carne di Vitella, ò d'altro Animale Quadrupedo, domestico, ouero saluatico, nonvorrà effere meno di carne, che fei libre netta d'offo, e pellicole, e che fia frolla à bastanza, e la farina di grano per fare la cassa del Pasticcio libre cinque per fino in fet al più, & il lardo per lardare derra carne ilbre. vna . tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche , & il strutto, Strutto, e Zue ouero butiro, per impastare la Cassa, vua mezza libra, e sei voua per impastare, & indorare detta Cassa, e Zuccaro mezza libra, se però detto Pafliccio andera feruito caldo, perche fe andera feruito freddo, non vi oc-

correranno nè voua, nè Zuccaro, eccetto che due per indorarlo, e la spetie , cioè Pepe , Cannella , Garofani , Zenzeuero, Noce moscata , e simi-Hisperie tutte infieme vgualmenue compartite, fi dara vn'vncia per Pasticcio nelle carui faluaticine;e nelle domestiche poco meno di un'uncia,e se il Palliccio di detto Palliccio andera feruito caldo, fi feruira nelli primi feruitri di cusaldo, fi ferni cina, & in quello delle carni domestiche, vi fi fard sopra il suo brodetto rà nelli primi per rinfrescarlo, ouero si ponerà brodo grasso con Agresta, ouero sugo di cina, e freido Melangole dentro, e fe farà detra carne di faluavierne, non occorrera rin-

denza.

nelli primifer frescarlo, e se detto Pastreccio si seruira freddo, andera seruito nelli primi seruitii di Credenza. Pafticcio in bocconi, con suoi regali dentro. Cap. X X X.

Carneiper if Pafticelo in boccomi lib.4 Pariba libre Piccioni 4 Vous fei S:rutto, Lardo , Midella, Profune, P.gouolia Pafferin . Scorga di Ce-i dro,mezalit.

per forre.

T El Pasticcio in Bocconi cioè in pezzetti non vorra esfere meno di carne che quattro libre netta dall'offo, fia di qual fi voglia forre di Animale Quadrupedo buono da mangiare, & il lardo messa libra, e la scorza di Cedro candita à lardelli da tramezzare detto lardo, mezza libra, e quattro piccioni spezzati, ouero dodici Vceelletti graffi, e Prosutto in fette mezza libra, ouero altri falami disfatti dentro, fenza gli altri regali, che fecondo le stagioni si poneranno in detto Pasticcio come tartuffoli, mezza ibra, con Cardi, e Carcioffi teneri, e fi dara mezza libra

per

per forte di Pignuoli, e Passerina, & altri diuersi regali ancora, e Midolla di Vaccina, ouero graffo di Vitella mezza libra, e la farina per la cassa. di detto Pasticcio libre quattro, e mezza in circa, de il strutto ouero butiro, per impastare detta cassa mezza libra, e l'voua sei, & il Zuccaro mezza libra, e la spetie meno di vn'vncia, vi si farà il suo brodetto sopra, con. brodo graffo, & voua shattute con Agrefia, ò fugo di Melangole dentro, e Nelvifan le prodo grando de la compania del la compania de la compania del la compania de la compania del la fimilmente tutti li Palticci di diuerfi Piccadigli ancora,però delle carni do-bianco, le domestiche, perchele saluatiche, nei rifarle, per darli il sale, e la spetie, fi fiduatiche, ce sbrufferanno con Aceto forte bianco.

Pasticcio di Lepre e di altri Animali Quadrupedi intieri. Cap. XXXI.

Mel Pasticcio di Lepre, quando che sarà grossa, vna basterà, e quanbasteranno, e così delli Conigli groffi due, & il più trè per Pasticcio, d. fimilgrane li Conigli d'India, cioè il Porchetti d'India, per effere quelti Animaletti malicos ba-piccoli fe ne daranno fei per Palticcio, ripieni, e fenza riempirli ancora, a brita li Ruffalotti cioè Porchetti faluatici, vno per Palticcio, e ancora il dome-son fii. ftico vno basterà, e vi sono li Coniglietti piccoli detti in Ispagna Gasapos, lardo lib.r. fe bene che alcuni faranno vn poco più grossi, nondimeno se nè daranno strutto meza fei per Pasticcio, & ancora quando che si faranno spezzati, si come di di- lib.ma quado uerse altre sorti di Quadrupedi, come Caprioletti, ouero Capretti, vno to Passiccio uerte attre forti di Quadrupeci, come Capriolecti, ouero Caprietti, vino è mancie per Pafficcio , e quando fi faranno spezzati detti Quadrupedi piccoli, nel. eldo. il domeffici fi poneranno tutti l'ingredienti del sopradetto Passiccio in. dandante boeconi, dalla scorza di cedro in suori, e si scruiranno caldi come quel- que se cariti. lo e nelli saluatici si poneranno Prugne, e Visciole secche di più dentro senza il brodetto da rinfrescarli, ma si ponerà brodo grasso con Agresta, ò sugo di Melangole dentro,e si seruiranno caldi nelli primi seruiti di cucina .

E quando si faranno in Pasticcio intieri li detti Quadrupedi, si seruiran- Pasticci dello no il più delle volte freddi, nelli primi feruitij di Credenza, & la farina per Quadropedi Cassa delli sopradetti, per vn Pasticcio cinque in sci libre, perche dette, ii strainine casse vanno satte grandi, & il lardo vna libra, ò poca cosa più per Pastice-fried sessiti. cio, e la spetie yn vncia quando che andera seruito freddo, perche quando di Gredenza.

fi feruirà caldo, ve nè anderà meno d'uncia.

E quando lo Scalco vorra far fare alcun Pasticcio, con alcuni delli so- Pasticcio d'apradetti Animaletti viui, in occasione di qualche Nozze, ouero Dame, drupedi viui lo potrà far fare, e feruirlo , doue più li gusterà .

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, con suoi regali dentro. Cap. XXXII.

Carne per il paffincioreale netta dall'offo.lib.4 Faring lib. 4. c mess . . Graffo lib. 1 Animelle 4 Vous 18 Piccioni 4 Zuccare lib. Profutte , Medolla di vaccina. Servetto. Pignuoli, Pafferma, Tartuffoli. Scorza di Ce per fotte .

TEl Pasticcio all'Inglese, cioè reale, la carne per il Piccadiglio, e Polpette battute, che vanno dentro, non vorrà effer meno di libre. quattro netta dall'offo, & il graffo di Vitella, ò Vaccina vna libra, Midolla di detta Vaccina mezza libra, Profutto, ouero altri Salami battuti dentro, ouero disfatti mezza libra, Animelle di Vitella, para due, Piccioni cafalini spezzati quattro, ouero dodici Vccelletti grafti, Pignuoli mezza libra, & altretanta Paffarina, ouero Agretta in grani al fuo tempo, scorza di Cedro Candita mezza libra, la farina per la cassa di detto Pasticcio libre quattro, e mezza, il Zuccaro per impastare la detta cassa, e per il gelo di chiara d'Voua, quando però si fara detto gelo ve ne anderà vna libra, e senza il detto gelo mezza libra basterà, e l'Voua diciotto per ogni cosa, & lo strutto, ò butiro, per impastare la detta cassa mezza dro, megalib. libra, e gli regali che fi potranno ponere nel sopradetto Pasticcio, sono molti, secondo le stagioni, come Prugnuoli, Tartuffoli, Cardi, e Carcios-

fi teneri, & altri diuerfi regali ancora. Nel pafficcio sfogliato fire nerino tutti i regali di quel

E nel Pasticcio sfogliato, si daranno tutti l'ingredienti, e regali del sopradetto Pasticcio all'Inglese, e se li darà di più vna libra di Butiro, ouero loall'inglife, Destrutto, per lo sfoglio , & fe li daranno quattro libre di farina per li e fe li darà fa sfogli, e cassa, qual sarà a bastanza per detto Pasticcio, e si seruiranno tanlo ftrurtolib. to il sopradetto all'Inglese, come lo ssogliato, nelli secondi sernitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi. Cap. XXXIII.

Nelli pafficel dell' interiori di diuerfi qua drupedi fi irquantità che batts ver il Piatto di fti perfone ./

zina lib.4.

was di più.

N quanto al Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, atti da cucinare, cioè come di lingue, occhi, & orecchie di Vitella, & Animelle di detta, e così di diuerse teste delli detti Quadrupedi, in particolare di Vitella, e di Capretto, & altre diperfe ancora, non fi darà certa regola circa al peso della robba, perche se bene si possano fare le sopradette cose in Pasticcio da per loro, ma il più delle volte alcune sogliano seruire per regalo di diversi Pasticci , e Pasticcetti in particolare le Animelle , & occhi di detta Vitella, e per ciò se lo Scalco li vorra seruire con farne fare Pasticci grandi, e piccoli, ben lo potra fare, con fare ponere la quantità di robba, che basti per il Piatto di sei Persone, con li regali, conforme alla flagione che vorrà feruire detti Pafticci, con il graffo, e lo firutto, e farina, & Voua che li parrà à bastanza.

Pafficci caldi E se tali Pasticci li seruirà caldi , anderanno seruiti nelli Primi seruiti di fermiti nelli primi feruji i cucina, e quando li feruira freddi nelli Primi feruitii di Credenza, e nel

Pastic-

di Cucina, em Pasticcio di Trippe di Vaccina, ouero di Vitella, pur lo Scalco farà ponere la sufficiente quantità che basti per il Piatto di sei l'ersone.

Circa alle robbe che in effo vanno, fono molto note à tutti, purche si sopra le triplasci il Zuccaro, e si ponga la Menta, con la spetie, e pane grattato, ouero in fette, con cascio grattato abastanza, per ogni suolo di detta Trippa, enge fitascioe si servirà sempre caldo nelli primi scruitij di cucina .

freddi nelli primi di Credenza . pe fi feruirà la Méta, e la spe

Pasticcetti di Piccadiglio di carne, e loro regali, sfogliati, e senza sfoglio. Cap. XXXIV.

TElli Pasticcetti di diversi Piccadigli di carne Quadrupeda, ssoglia- Nelli pasticet ti, e fenza stoglio, si di Vitella, come di diverfe altre forti di car- fi dai amezza ne, non fi dara meno di carne di vna mezza libra per Pasticerto, lib.di carne g fenza li altriregali che ci vanto dentro, quali fi poneranno tutti quelli fenza fi atti che si poneranno nel sopradetto i'asticcio all'inglese; ma però la sufficiente regindel Paquantità che baftera per ciafch dono delli detti Balticcetti,quali fi potran- glefe, no far fare di diversi interiori di Animali Quadrupedi, e Volatili, con detto piccadiglio, e fenza piccadigho ancora, piccoli, e grandi, conforme à che fara di gusto à chi ordinera, le ome sopra ho detto, di Animelle di Vitella , e di Capretto, con occhi di detti Animali, e Tefficoletti di Agnello, fegatetti, etchicoletti di polli, & altri diverfi regali, de' quali fi po- Pafiteine patranno fare diuerfi Fafticci, e Pattiecetti, e potranno feruire ancora per cidigli feruiregalo di detti Fasticcetti, & simili Pasticci, e Pasticcetti di Piccadigli, incediferaj con li fuoi regali dentro fi teruiranno fempre caldi nelli fecondi feruiti) di tij di cucios. cucina, con gli Arofti,

Pasticcio e Pasticetti di dine-si Volatili groffi, e piccoli, domestici, e saluarici, e si oi regali. Cap. X X X V.

El Pafticcio di qual fi voglia forte di pelati groffi, e piccoli, e pri- Noi pafticcio ma nel Pafticcio di pollo d'India groffo, e Pauone, & Oche do groffi vao ta mestiche, e saluatiche, non se ne doueranno ponere meno di vno patticco celi per pasticcio, de' detti Volatili grossi; e delli Capponi, e Galline nostrane, e Prataruole, due per pasticcio, e così delli Fagiani ancora, due per Pasticcio basteranno, & il simile delle Anatre domestiche, e saluatiche. due per Palticcio; e la farina per la cassa delli sopradetti Pasticci, libre cinque per Pasticcio basterà, se però detti Pasticci non si volessero far fare pasticci in tut di rileuo, perche vi anderà quella di più, & il lardo per lardare , e per dentro alli polli vna libra, e la spetic, meno di vn'oncia nelli domestici, & nelli faluatici, vn'oncia: & lo strutto, ò Butiro per impastare la detta cassa mezza libra, e l'voua sei basteranno; e se li sopraderti Pasticci anderanno seruiti freddi, pon vi occorrerà lo Strutto, ne Butiro; folamente due voua specie one, 2, per indorarli per ogn'uno di detti Pasticci, quali si seruiranno nelli primi de chianderi

tri fimilidue per patticcio La farina per to lib. s. e fe rifeto ve ne andera più. lardo lib. to firmto libe

no fernini cal die freddi a feruitij di Credenza, e quando si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina...

Nel pafticcio delli volatili anderanno (ci per pasticcio. carina lib.4 lardo lib.s. ftrutto,e zucper forte . d'oncia.

E nelli pelati piccoli, come Piccioni di Cafa, e di Torre, e Piccioni piccoli vene faluatici, de' quali non se ne poneranno meno di sei per Pasticcio; quando però non fuffe il Fiatto rinforzato di fette, ò otto perfone, perche bifognera ponere la quantità, che ne venga vno per Conuitato; e delle Pollanchette d'India piccole, e Pollastri; Fagianotti, e starne, e Perdici, & alcarolibmeza tri diuersi Volatili di simile grandezza, se ne poneranno sei per Pasticcio, e così delle Tortore ancora, e delle Quaglie, e Tordi, & altri di fimil grandezza, dodici per Pasticcio basteranno, e la farina per la cassa. delli detti pelati piccoli, libre quattro per Pasticcio, & il lardo libre vna; e mezza libra di Butiro, ouero Strutto basterà per impastare detta cafsa, e Zuccaro mezza libra, e sei Voua per impastare, & indorare detta caffa, e fi feruiranno caldi nelli primi feruitij di cucina.

Pafficci,e pa-Ricetti di diti,con picca digl. di carne con gl'Arofti, e fenza pieca diglio, con li primi feruitij di cucina .

E si potranno fare delli Pasticci e Pasticcetti di diversi altri Vccelletuerfi vecellet ti graffi, ouero di mezza carne ancora, come di Beccafichi, Ortolani, e Lodole, & altri diuersi di simil grandezza, benche potranno seruire per fi feruirane regalo di detti Pasticci, con Piccadiglio di carne, & altri regali dentro ancora, e si seruiranno caldi nelli secondi seruiti di cucina, e quando si faranno fenza Piccadiglio, e che fi poneranno altri regali di Cardi, ò Carcioffi teneri con Tartuffoli, & altri dinerfi regali , fi ferniranno caldi con fuo brodetto sopra nelli primi seruitii di cucina.

> Pasticcio, e Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Volatili groffi, e piccoli, con suoi regali. Cap. X X X V I.

Nel pafficcio di piccadiglio di pelari grof fliccio e di gl li come cappe ni due, e delle farne fer per pafficcio. farina lib.4.0 merss. Strutto meza libra , enello afogliato lib.

Graffe lib.'s. Animelte 4 Midolla, Pignuoli, Pafferina lib. meza pforte. YOUA 18. vecelletti 11 ancearo lib. 1

N quanto al modo di ordinare il Pasticcio, e Pasticcetti di Piccadielio di diuerfi Volatili groffi, e piccoli, e prima nel Pasticcio di Piccadiglio di vn l'ollo d'India groffo, con li fuoi regali che ci vanno dentro, vno bafterà, e così il Piccadiglio di qual fi voglia altro Volatile di fimile grandezza vno per Pasticcio sarà à bastanza, & il Piccadiglio di due Capponi per Pasticcio, con li loro regali dentro basteranno, e così altri, e diversi Pelati di simile grandezza delli detti Capponi, basteranno due per Pafficcio, e li Piccioni Cafalini, e starne, & altri diuersi Volatili di simile. grandezza, non vorranno effere meno in Piccadiglio, di fei per Pafticcio, con li loro regali , & ingredienti dentro, fecondo le stagioni, come diuerfi segaretti, e testicoletti, di dinersi Polli, & Animelle, di Capretto, e di Vitella para due per Pafticcio, e graffo di detta Vitella, libre vna, e Midolla di Vaccina mezza libra, fcorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua, mezza libra, Pignuoli, e Passerina, mezza libra per sorte, & Agresta in grani, à bastanza, senza ponerui detta Passerina, dentro, e falami, ouero Profutto battuto, ò in fette fottili dentro, mezza libra, edoe dodici Vccelletti graffi, intieri, fecondo le stagioni, con Prugnuoli, e nello sfoglia-

tartuffoli dentro, & altri diverfiregali, fecondo le stagioni. Inglefe. E li sopradetti Pasticci, si potranno fare ssogliati, & all'Inglese, e senza sperie mone sfoglio ancora, fecondo, che fara di gusto a chi gli ordinera, e la farina d'onc.

in quello alle

per la Cassa delli detti Pasticci, libre quattro, e mezza per Pasticcio, & lo strutto, ouero Butiro, nello ssogliato vna libra, e senza ssoglio mezza libra basterà, e diciotto Voua, per quello all'Inglese, e nello ssogliato dieci basteranno, & il Zuccaro mezzalibra, e la spetiaria meno d'oncia. assai, & si seruiranno sempre caldi detti Pasticci nelli secondi seruitii di cucina con gli Arosti.

E si potranno fare diuersi Pasticcetti ssogliati, e senza ssoglio con il Pic- piccadig, di cadiglio di detti Volatili piccoli, e non se ne dara meno per Pasticcetto, volatili picche il Piccadiglio, di vno delli sopradetti, cioè di vna Starna, ò Perdice, flarne, vnaper ouero di altri Volatili di simile grandezza, con l'istessi regali, & ingredien- passicetto, sci ti, che si poneranno nelli sopradetti Passicci di Pelati grossi, però a portio- se pode lano ne ; circa alla quantità d'ingrediente, che anderà in ciascheduno delli detti li pelati grossi Pasticcetti, si poneranno detti regali ancora, e si seruiranno sempre caldi come quelli nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcetti alla Genouese di diuerse Conserue di frutti. e sciroppati ancora. Cap. X X X I I.

E bene di sopra si è mostratocirca la quantità di ciascheduna cosa. che vain qual si voglia Pasticcio, e Pasticcetti di Animali Quadrupedi, e Volatili, con Piccadiglio, e fenza Piccadiglio ancora; farà però bene hauere alcuna cognitione delli Pasticcerti alla Genouese, sì di quel- Pasticetti alla Genouese di li di boccone come di quelli da farne Piatto da per loro, di conferue di di- coferua di di uerfi frutti, e di detti frutti firoppati ancora, come Pera, e Mela, & al- uerf fruti. tri diuersi frutti, e così di conserva di Cedro, e di Mela appie, e di Pera, ouero con Pasta di Genoua, è Cocuzzata, Candita, con Midolla di Vaccina dentro; deue che in quelli da farne Piatto, non vorranno effere di minor larghezza di vna Piastra Fiorentina, con vn lauoro di Pasta intagliato fopra à tutti, ouero vn lauoretto di detta fopra à ciascheduno delli detti Pasticcetti, ò con gelo di chiara d'Voua, con Zuccaro sopra, siche nonsi darà meno di due oncie, e più di dette conferue, ò di altra robba, senza Nelli passicet il graffo che vi anderà dentro, e secondo ancora la grandezza delle casse, fe non si darà delli detti Pasticcetti, se saranno grande, ò piccole, e per ciò non si puol regola certa dare regola certa circa alla quantità della robba, tanto dell' Voua, Zuc- tea dell'ingie caro, e farina, per impastare le casse delli detti Pasticcetti, quanto che, dientiil graffo, e Midolla di Vaccina, che vi anderà dentro.

E però lo Scalco hauera riguardo alla quantità che ne vorrà, e farà provedere quanto in ciò li bisognera, e se ne potranno sar sare da magro ancora, mutando lo firetto, in Butiro, ouero buon oglio impaftato con-

Paffietti affa Zuccaro dentro, e non se ne daranno meno di due per fino in trè per Conuiri tre per nicato, e fi feruiranno nelli fecondi feruitij di cucina con gli Arosti, e fa-Contrate coo ranno buoni per regalo di diuersi Piatti di Arosti ancora.

Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopra. detti Pasticci. Cap. XXXVIII.

C I come sopra ho mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci, e Pa-Riccetti di carne di Animali Quadrupedi, intieri, & in pezza, ouero in Bocconi, & in diuersi Piccadigli, e parimente si è mostrato il modo di ordinare diuerfi Pasticci di Volatili intieri, & in diuerfi Piccadigli ancora, non perche non se ne possino ordinare di molte altre, e diuerse forti di più, ma si è mostrato il modo di ordinare questi pochi sopradetti, à fin che lo Scalco possa sapere circa alla quantità di robba, & ingredienti Scalco ordine che in ciascheduno potra ordinare,o sia poi di qual sorte esser si voglia del-Bicci e le for li fopradetti, purche habbia riguardo nella robba di ciascheduno, che ortoferire vie a dinera, fia a bastanza per il Piatto rinsorzato bisognando di sette ouero otno per il piat to persone, perche per il Piatto ordinario di sei persone, ciascheduno delro ordinario, li sopradetti sarà a bastanza, e se il Trinciante vorrà, basteranno per il Piatpià dinerfa- to rinforzato ancora ogni vno delli detti Pasticci, benche si potranno or dinare in diuersi altri modi di più delli sopradetti, secondo che sarà più di

gusto allo Scalco; si come le sottoscritte Viuande, tanto da grasso, quanto quelle da magro, quali fi potranno ordinare in diuerfi altri modi di più, di quello che fotto fi dirà, e con molta più robba ancora, e massime quando lo Scalco vorrà trattarfi alla grande, ouero, che vorrà far fare alcuni lanori di rileno.

fognerà.

Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate, da grasso, e da magro. Cap. X X X I X.

Erche vi sono molte, e diuerse sorti di Torte, e Crostate, da potersi far fare da grasso, e da magro, hora si douera sapere la quantità delle robbe, che anderanno in ciascheduna, quali potranno seruire per il Piatto di sei persone, se bene che in queste ancora non si potrà dare vna certa,e determinata regola, non folo per la diuerfità della robba che in effe vada, ma per la dinerfità delli gufti, perche faranno alcuni, che ne vorranno far fare in Tortiere, ouero Teielle, tanto fmisurate, e grandi, si come veramente víano, che non basterà la metà delle robbe, cioè dell'ingredienti, che qui fotto si diranno, doue che questi tali potranno ordinare. tanta robba di più per ciascheduna Torta, ò sia Crostata, che sia à bastanza per dette Tortiere, ò Teielle grandi per il Piatto reale .

În quanto poi alli condimenti, sono molti e diucrsi, perche se dette Tor-Codimenti di diurre torre, te si vorranno fare di polpa di carne di Animali Quadrupedi, ouero Vo-

latili, si come al suo luogo ho detto, faranno diversi li condimenti, ce il si- 63 della rob mile sarà di polpa di diuersi Pesci, ouero di Voua, e latte, ò segati di det-ba che si fait ti Pefci, pur faranno diuerfi li condimenti, e tanto farà di diuerfe altre no. forti , delle quali fi potranno far fare .

Ma non si resterà per ciò di accennare la maggior parte delle robbe che Nelle siostate in este anderanno, tanto nelle Torre, quanto nelle Crostate, di qual for-di feorza, se te effer si voglia, ò siano di diuersi frutti , ò veramente di diuerse conser- ne darano dui ue, e si dirà doue dette Torte, e Crostate anderanno seruite, ò nel pri-

mo, ouero nel secondo servitio di cucina, overo di Credenza. Hora circa à diuerse sorti di Crostate di qual si voglia sorte di frutti , Butiro, e zucnon si dara meno di due libre di detti frutti netti dalla scorza per ciasche- caro, lib.vas duna Crostata, e sono alcuni che pongano l'Voua sbattute dentro à dette Cannella mez Crostate, sopra alli ssogli di sotto, e dapoi pongano li frutti di sopra ta- vona scia ponda gliati sottilmente con Zuccaro, e Cannella sopra, e si faranno senz' Voua platto reale va ancora, con Zuccaro, e Cannella folamente fopra à detti frutti, fiche volendole fare con l'Voua, sei per Torta, ò Crostata basteranno, due per impastare la Pasta, e dentro sbattute quattro, & vna libra di Zuccaro per ciaschednna Crostata tra dentro, e sopra, e poco più di mezza oncia di Cannella basterà, & il Butiro, ò strutto, quando che sarà con sfogli vualibra, Tatte le Croe fenza sfogli mezza libra basterà, e la farina per detti sfogli vna libra e fiare si servi mezza per Crostata, e se sarà senza sfogli vna libra di detta farina sarà à fredde à bene bastanza, esi teruiranno calde, e fredde, à beneplacito in tutti li seruiti) ti seruitij di

Farina lib. L.

tanto di Cucina, come di Credenza ancora. Ve ne sono ancora molte altre di conserue di diuersi frutti, & altre di Canditi diuerli, e di diuerli frutti sciroppati ancora; non vorrà esser me- di diuerse co no di vna libra, e meza di qual si voglia sorte di dette Conserue, ouero diti dinersi, si Canditi, per ciascheduna Crostata, ò sia di scorza di Cedro candita, oue- darà vna lib. ro di Pera pur candite, ò veramente Cocuzzata di Genoua, & altri fimi- croftata di dete li Canditi, senza le altre robbe, che vanno mescolate con dette Conser- te Coserue,oue, e Canditi, perche quando dette Conserue saranno dure, si stempe- lib. se meza. reranno con vino amabile bianco, e li detti Canditi ancora, e volendo fi Farina Ilb. 1. potranno ponere le Voua sbattute in dette Crostate ancora, sopra alli pri- voua fei. mi sfogli di fotto, ma non volendole, bafteranno due voua folamente per Burtro lib.s impaftar la Pafta; e della Farina fe ne darà vna libra; e mezza; come nel-mesta la Croftate fopradette di frutti; e Strutto; ò Butiro vna libra; come fopra; a socia; fiè dato in quelle; ma il Zuccaro per dentro, e fopra à ciafcheduna Cro-mesta di Pisto va fetta mezza libra bafterà; e la Cannella mezz' oncia, e tanto fi darà in qual lopecia via si voglia Crostata di frutti sciroppati, e si daranno due libre di detti frutti per ciascheduna Crostata, quali tutte si potranno seruire in tutti li sernitii di Cucina, e di Credenza à beneplacito.

cacina . s di credenza,

In quanto à diverse sorti di Torte Bianche da grasso, e da magro, e di Nelle torte da Marzapanate, e fatte con diuerfi latticinij, fiche non vorranno meno rob- graffo, e dama ba per ciascheduna di due libre e mezza, e dieci Voua fresche, perche, meno rabba

merzi per molti si seruiranno della chiara solamente: & il Zuccaro, libre vna, e meztoma bilea, ò za per Torta basterà, e la farina meno di libra, perche non va se non vno nere di mado sfoglio folo di fotto, poiche tali Torte si vsano fare con li sfogli: e lo strutle Ambrogine to, ò butiro, mezza libra per torta farà à bastanza, e l'acqua odorisera, Zuccaro lib. & altri odori di Muschio a beneplacito, e così la spetiaria ancora, se bene s.e mezza. butiro lib.me che molti non ve la pongono, acciò che resti più bianca se tali Torte si feruiranno sempre fredde nelli primi seruitij di Credenza, e si potranno la-

fciare bisognando con le frutte ancora. Acqua rofa, e Vi sono diversi sorre di Torte alla Genouese, ouero alla Lombarda, focue à bene-Nells out at Saltre fatte di Crema, ouero ut ratto, u auco ancora, done che non fi da-ta Genosefic, graffo, e così di altre diverfe forti da magro ancora, done che non fi da-& altre fatte di Crema, ouero di Farro, & altre diuerse materie fatte da da graffore da migro, no si esser si voglia, & il formaggio da grattare mezza libra, e sei Voua per dara meno ri ogni Totta, e mezza libra di Zuccaro tra dentro, e fopra bastera, e la spem latricini, tie poco più di mezza oncia; fiano poi dette Torti di diuerfi formaggi di due libiper freschi, con herbe buone dentro, ouero di Ricotte, ò Capi di latte, ò Pherbe, a al di qual si voglia altra sorte di latticinij, si seruiranno il più delle volte. eri ingredicti calde nelli primi feruitij di cucina, e fredde nelli primi feruitij di Credeneri ingredicti

formiggio la za, e la farina per vno sfoglio folo mezza libra bafta.

Benche vi fiano molte, e diuerfe altre Torte da poterfi far fare , sì da Zucc.li. meza grafio, come da magro, in particolare quelle da grafio, come di polpa di diuerse forti di carne di Animali Quadrupedi , e Volatili, quali lascierò latrichiba. a parte, perche le hò accennate alli lor luoghi, & anco mi pare che congrafore dama nenehino più in dinerfi Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ouero in Crogro fi darà la gron arra la flate, e così quelle da magro ancora di polpa di diuerfi Pesci, pur conbach'in dile perranno più in diversi Pasticci, che in Torte, ò Crostate, siche si potreballa Genouele le dire molto più ancora circa à diuerse Torte, e Crostate da grasso, e da fopradette, et magro, masi sono accennate queste poche solamente, per sapere la quandimenti, per- tità della robba, che in quelle del Piatto di sei persone anderà, eccettuanche faran dif-ferenti affai, do però fempre quelle Torte, ouero Crostate, che si vorranno far sare per ma farano me il Piatto rinforzato, e quelle per il Piatto reale ancora, perche bisognerà gliori in pa- che lo Scalco ordini quella robba di più che in ciascheduna anderà, si come fopra al fuo luogo ho detto .

Modo di ordinare diuerfi lauori di Paste per regalare Piatti. Cap. X L.

per regulate dimerfe vinde l de da g aflo,e da magro.

na di dae lib.

s.c mezza.

Satticinii lib.

Vous fei .

vnc14.

s.cmeza.

Polle diuerfe CE lo Scalco vorrà, potrà regalare Piattidi diuerfe Viuande, si da. graffo, come da magro, con lauori di diuerfe Palte, ò sfogliate, ouero reali; e con diuerse sorti di Biscottini , si come quelli di Sauoia , e con altre e diuerfe forti e con altre Paste diuerse di Zuccaro con chiara. d'Voua dentro, fatte in diverse forme, & anco con diverse altre Paste ordinarie passate per la feringa, e fritte, ouero dinerse sorti di frittelle ferui-

te con

te con Zuccaro sopra, e ad vn bisogno il Pane in sette indorato e fritto, e molte altre forti di regali vi fono per regalare Viuande, quali lascio à parte nominarli, perche non si darà in questi ancora regole circa la quantità della robba che in ciascheduno di detti regali potrebbe andare, acciò che detto Scalco conforme alla quantità di Viuande, che vorra regalare, ne fard fare la prouisione sufficiente di quanta li bisognerà-

Modo di ordinare diuersi alessi di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluarici. Cap. X L I.

Arà bene à sapere la quantità di carne, che si potrà dare per il Piatto di sei Persone, e rinforzato ancora, doue che non si ordinerà meno di carne di fette in otto libre, e per il Piatto rinforzato, noue in dieci libre fette in libre purche dette carni di Quadrupedi fiano atte da cucinarfi, e nelle rinforzato no parti che siano buone da sare alesse, e frolle à bastanza, benche le carni del- ue in zo. libli Animali domestici, saranno megliori, che quelle delli Saluatici, particolarmente per farle alesse, perche quelle faluatiche faranno megliori in diuerse Pottaggierie, & Arosto, che in altra maniera cucinate, e li detti alessi si seruiranno caldi con verdura di fiori, & herbe buone sopra nelli primi scruitij di cucina, si come le teste di detti Quadrupedi, in particolare quella della Vicella Mongana, e quelle di Porco domestico, e faluarico fi feruiranno si come al suo luogo si dirà.

Vi sono ancora diuersi Volatili pur da fare alessi domestici, e saluatici, Pelati alessi benche saranno megliori Arosto, & in diuerse Pottaggierie, che in altra de sei persone maniera, accommodati, doue che per detto Piatto di fei persone, e rin- i capponi dui

forzato ancora, non si dara meno di due Capponi per Piatto, ouero Fa- per piatto, le giani, ò Pollanchette d'India, di simil grandezza delli Capponi, e così delli ferritano per Pauoni giouani, e Galline nostrane, e Prataruole, & Anatre domestiche, il piato riae saluatiche, pur se ne daranno due per il Piatto di sei persone, e trè per il forzate ancerinforzato, con diuerfe copriture fopra, conforme alle stagioni, e si fer-

niranno frolli abastanza, ripieni, e senza riempitura ancora nelli primi feruitii di cucina.

Vi fono altri Volatili più groffi delli fopradetti, de quali vno per Piatto Pelati groffi baftera, tanto per quello di fei perfone, quanto per il rinforzato, e maffime li polli d'India groffi, e Pauoni, & Oche domestiche, e faluatiche; quali fei persone, pelati si potranno sare alessi, con diuerse copriture sopra, secondo le sta- rinforzate. gioni, e si seruiranno frolli à bastanza, benche questi ancora saranno megliori fortestati, ouero Arosto, che in altra maniera, e si seruiranno come li sopradetti Capponi, nelli primi seruitij di cucina.

Resta ancora à sapere di alcuni Volatili piccoli, come Piccioni domessi - piccioni aksis ci , e saluatici , Pollastri , Starne e Perdici , & altri di simile grandezza, de « vnogre sono de vnogre sono d

quali non fe ne darà meno di vno per Conuitato e si potranno seruire que- tato basterà. sti ancora con diverse copriture sopra, si come li sopradetti pelati grossi.

Carne aleffa per il piatto

munglie, e tos tors aleffe due Vceller: pic almene.

Visonole Tortore, Quaglie, e Tordi, & altri di simile grandezza pur per couitato da fare alesti, doue che non se ne dara meno di due per Conuitato, e così di diuerfi altri Vecelletti piccoli ancora, come Lodole, Castraghe, e Frincoli qua tro guelli, e molti altri di fimile grandezza, de' quali non fe ne daranno meno di quattro per Conustato, ma faranno affai megliori in diuersi Pottaggietti & Arosto, che in altre maniere accommodati, benche molti siano che tali Vecelletti li vogliano alessi, e peretò si serviranno come li sooelia alla Spa pradetti pelati aleffi, con copriture, e fenza, fi come tutte le fopradette. guiola, ce di carni delli Quadrupedi sopradetti, & anco tutti li sopradetti Volatili, si polegumi detro, tranno feruire nella Oglia alla Spagnuola, con Profutto, e diuerfi legumi, & herbe dentro, la qual fi feruira nelli primi feruiti, di cucina con gli Aleifi-

> Modo di ordinare diuerfe Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluatici. Cap. X L I I.

gierie di pez. 24 intiera di carne,fi darino lib.7. in 8. fenga : regal. & il deftrutto e nelle pottag deftrutto. Spetiaria merà per gratic. Midolla di va cmalib.meza Graffo di v. telli lib.mera in d tte po precadiglio.

Nelle pottag. Auendo fopra detto della quantità di carne, che anderà per il Piarto di sei persone, e rinforzato, nelli alesti, sarà bene a sapere quanta se ne potrà dare per Piatto in diuerse Potraggierie, le quali vanno fernite con diversi ingredienti di diverii fratti freschi, o fecchi, ii come alli lor luoghi fi dira, ma non già fecondo dinerfi gufti, perche chi ama il brufco, & altri il dolce, e per ciò non se ne darà certa rego san cio che ogn'uno si gieri di Pic. cad gio lib, possa acccommadare conforme à i luogia, estagionisti anco a diversi gusti, meradidato ma fi bene fi dirà la quantità della carne di qual fi voglia forte di Quadrupedi domeftici, e faluatici, atti da cucinarfi, della quale non fe ne darà a'oncia bei e meno di fette in otto libre per l'iatte, conte fie date relle fopradetti aleffi, eccetto che in alcune l'ottaggierie di dinera l'iccadigli, fi come nelli Folpettoni all'Inglese, & altri polpettoni ripieni, & a peretta, e molte altre forti di l'olpette, e Bragmole, & altre l'ottaggierie finali, donc che fi daranno quattro libre di carne netta dall'Offo per ill'intto di fei Perfone, con li fuoi regali che vanno in detre Potrag, ¿ erie , e condimenti, fi che fi darà ftrutto, ò lardo, ouero altro graffo, vua libra per l'iatto nelle Pottaggierie di pezza intiera, & vna mezza libra in quelle delli Piccadigli, e Bragiuole, & altre fimili Pottaggierie, e la speciaria vna mezza oncia per Piatto bafterà, tanto nelle carni domeffiche, quanco nelle faluatiche ancora, lafcio à parte diuerse sorti d'ingredienti, come l'ignuoli, e Passerina, scorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genona da fiorire detti Polpettoni di Piccadiglio, con la Midolla di Vaccina mezza libra, & il graffo di Vitella mezza libra, fe bene che ogn'vno fi potrà accommodare conforme non folo à diuerfi gufti, ma ancora alli luoghi done vno fi ritrouerà, perche non potendo hauere la fcorza di Cedro Candita, si seruira delli Pignuoli, e tanto faranno buoni, da fiorire detti Polpettoni, e si seruiranno dette Pottaggierie sempre calde nelli primi serustij di cucina con gli Alessi. Si che refta di mostrare il modo di ordinare diuerse Pottaggierie di Vo-

latili

tatili dinerfi, quali la maggior parte anderanno ripieni, e fottestati, serniti con diuerfi regali di diuerfi frutti freschi, ò secchi dentro, e con Vino amabile, e mosto cotto, e massime nelle saluaticine, nelle quali vi conferifcono affai; fi come alli lor luoghi fi dira hora circa alla quantità che fi potrà dare per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, dico che se ne daranno di ciascheduna sorte, canto piccoli, quanto grossi, quanti se ne sono dati nelli aleffi di detti Volatili , con li loro regali dentro , secondo che fi poneranno nelle Pottaggierie delle carni delli sopradetti Animali Quadrupedi, e conforme ancora à che farà di gusto à quelli che ordineranno dette Pottaggierie, fecondo le stagioni, quali si feruiranno come le sopradette nelli primi seruitij di Cucina.

Neile pottag. gierie delli volatili fe ne darano per il quani fene fo no dati nelli

Modo di ordinare diuersi Arosti di Quadrupedi, e Volatili. Domestici, e Saluatici. Cap. X L I I I.

Arà bene à sapere il modo di ordinare diuerse sorti di Arosti di Animali Quadrupedi, e Volatili, tanto per la quantità che lo Scalco ne douera far prouedere, nelle parti però atte per fare Arofto, e trolle, per il piato à bastanza, quanto che al Cuoco, che le douera cucinare, e seruire con forzato libro fuoi regali attorno, e diuerfe false sopra, in particolare sopra alle saluaticine; doue che se ne daranno di qual si voglia sorte libre sette per fino in mizza otto, per il Piatto ordinario, e libre none per fino in dieci per il Piatto rin- E le file fia forzato, si come si è data nelli alessi delli sopradetti Quadrupedi, & il lardo gutto del paper lardare libre vna, e mezza nelle faluaticine, e nelle domestiche, poco più tione. di vna libra bafterà, e quando fi feruiranno caldi nelli fecondi feruitii di cucina con diuerfe falfe fopra, conforme à che faranno di gusto allo Scalco, e quando fi ferniranno freddi nelli primi fernirii di Credenza,

in 10.di carne ranno fare à

Nelli arofti

e quandon teruranno rredui neu panna cauta, acce Arolto, e per il Piatto di fei persone e rinfozzato, done che farà bene di fapere la quantità di goffic picco di dei persone e rinfozzato, done che farà bene di fapere la quantità di difference di diversi Arofti di Molatili, di qualsi voglia force, domestici e faluatio; sopri fara della controlla di diversi Arofti di Molatili, di qualsi voglia force, domestici e faluatio; sopri fara controlla di diversi Arofti di Molatili, di qualsi voglia force, domestici per di Piatto di diversi Arofti di Molatili, di qualsi voglia force, domestici per di Piatto di grandi, e piccoli, de quali fe ne daranno tanti per ciaschedun Piatto, quan- rollo titi per ti se ne sono dati nelli alessi, e Portaggierie delli detti Volatili, senza pe- patroquanti rò dinersi ingredienti che vanno nelle riempiture delli Volatili, e così di- tindh sless, nerse salse ancora, quali robbe lo Scalco le ordinerà consorme a che più li rie didentive gusteranno & il lardo per lardare li Pelati grossi per ciaschedun Piatto vna latili. libra , perche nelli Pelati piccoli poco più di mezza libra bastera , e si seruiranno come gli Arosti delli sopradetti Quadrupedi, nelli secondi seruitij volatili arodi cucina li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza, quali fi potranno lasciare tutti li sopradetti Arosti freddi, in particolate quelli delli detti Vola- taucia per fi-

tili, per vna riempitura di Tauola per fino alle frutte, però bisognando. no alle frutte, bisognando. bisognando. Vi fono diuerfe forti di Animali Quadrupedi ancora, quali vanno ferdiuerfi que,
uiti Arofto, & intieri, come diuerfi Conigli, doue che per il Piatto ordidupedi mere natio se ne daranno trè, e delli piccoli detti in lipagna Gasapos, se ne da-pini, e sono.

ritginara fer- ranno fei per Piatto, e così delle Lepri quando che faranno groffe fe ne darechte fift, ra vna,e delli lepratti, quando che faranno alquanto groffi due per Piatto fi dua lirdo bafteranno, & effendo piccoli, trè per Piatto faranno à baftanza, e delli ta coli più li Porchetti d'India, cioè Coniglietti, fei per Piatto, per effere questi Animaletti piccoli affai, e per il Piatto rinforzato vno per Connitato bafterà. e delle Porchette domestiche, e faluatiche vna per Piatto, e così delli Capretti vno per Piatto fara affai, & altri diuerfi Animali Quadrupedi, de' quali si potranno far fare Arosto intieri , ripieni , e senza riempitura, e per quelli che anderanno lardati fi darà poco più di voa libra di lardo per Piatto,e le riempiture,e le false doue anderanno , lo Scalco le fara fare conforme à che più gli piaceranno, e si seruiranno come entti li sopradetti Arofti,nelli secondi seruitij di cucina, li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza.

Pasticci di Pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi Cap. XLIV. condimenti.

Nel Pafficcio di Pefce untre ro, outro ri pezza intie a fi dara fer in fette lib.di pe farina lib.6 tarantello 1.1 foctiaria vo' oncia. uerfi regali à

baftagna.

D Er il Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera, di qual si voglia sorte, purche sia atto per fare Pasticci, non ci vorra meno di sei in sette libre di Pesce per Pasticcio, ò sia di Storione, ò Spigola, ouero Ombrina, e Cefalo, ò veramente Tonno, e similmente di quelli di acque dolci, come il Carpione, e Truotte, benche ve ne fiano di molte altre forti quali lascerò nominarle, perche bisognera che lo Scalco si accommodi conforme alli luoghi; se non potrà hauere Carpioni, & Ombrina, si seruirà di Lucci, e Tinche: circa alli regali che si possono ponere in detti Pasticci, bairo, co di- ve ne sono molti, ma secondo li luoghi, e stagioni, quando però anderanno seruiti caldi, e si larderanno con Tarantello, & Alicette salate, vna libra per Pasticcio di detto Tarantello dissalato basterà, & anderanno rinfrescati con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, è con oglio bollito con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, e la farina per la cassa. non vorrà effere meno di libre sei, se però il Pasticcio non hauera da. estere molto grande, perche ce ne andera di più; qual si impastera con oglio. ouero Butiro, e la spetiaria poco meno di vn' oncia, e massime quando che detto Pasticcio anderà seruito caldo, e si seruirà nelli primi seruitii di cucina, e quando che andera feruito freddo, non vi occorre alcun regalo dentro,nè rinfrescarlo,ma si darà vn oncia di spetiaria,e si seruirà nelli primi seruitii di Credenza.

Pasticcio di Pesce in Bocconi con suoi regali dentro. Cap. X L V.

Miccio di pe fee in becco ailib, 4.

Er il Pasticcio di Pesce in Bocconi, cioè in pezzetti di qual si voglia. forte delli sopradetti Pesci del Pasticcio di pezza intiera, ouero di Anguille, e massime quelle di Comacchio in Lombardia, e lago di Marta

Marta in Campagna di Roma, e Lamprede groffe, le quali non ho trouato farina 1.6.6le maggiori di quelle che vengano in Madrid in Ispagna, benche non siano successibiane molto tresche per il longo camino, che sono porcare in detto luogo, e con 'oglio a bamolte altre,e diuerle forti di Pesci di Mare, e di Acque dolci, con li regali tanza. che conforme alle stagioni vanno in detti Pasticci, con Tarantello disfalato spenaria mein fette libre vna per Pasticcio, con diuersi frutti freschi, e secchi, dentro, no d'vo' onc. cioè Pignuoli, e Passerina, Prugnoli, e Tartusfoli, con Cardi, e Carciosti ben plano teneri, Pefelli con scorza, e senza scorza ancora, e con diuersi frutti di peti ordine Mare, come Aloguste, & Ostraghe, codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, e molti altri e diuerfi regali, i quali vi fono da ponerui dentro in. detto Pasticcio, se bene che la maggior parte delli sopradetti regali, possano feruire per fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti da per loro, doue che si potra ordinare libre quattro di qual fi voglia forte delli fopradetti Pefci . ouero di altre diuerie sorti, purche fiano con poca spina, & atti per farli hocroni si sain bocconi, con parte delli fopradetti regali dentro, e la farina per la cassa ra con pesce di detto Pasticcio libre cinque, e l'Voua per impastare, & indorare sei di poca spina con Butiro, mezza libra baftera, & in giorno da magro con Oglio à baftan- caldo. za, e per condirlo dentro, e rinfrescarlossi come il sopradetto Pasticcio caldo di pezza intiera, e secondo che sarà di gusto allo Scalco, non solo del condimento, ma di far ponere li regali ancora, e la spetiaria meno di vo'oncia baftera, e fi feruira fempre caldo nelli primi feruitii di cucina.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato di Piccadiglio di diuersi Pesci, e suoi regali, Cap. X L V I.

Per il Pafticcio all'Inglefe, ouero s'ogliato, di Piccadiglio di polpa di qual fi voglia forte di Pefec, pur che fia bunon per tal'effecto, non di l'inglia di qual fi voglia forte di Pefec, pur che fia bunon per tal'effecto, non di l'inglia di l'inglia de la franto tutti quelli, che fi fono nominati nel fopradetto Pafficcio In. Pagnali, de la franto tutti quelli, che fi fono nominati nel fopradetto Pafficcio In. Pagnali, de l'appropriato de l'a

2 Pakic-

Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, con loro regali . Cap. XLVII.

Nelli pañic-cetti di picca-diglio fi datà pefce li.mera Tiche fi pone de quali fe ne otranno fare £100

T Elli Pasticcerti di Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, sfogliati, e fenza sfoglio, non vorra effere meno Pefce, di mezza libra per Pasticcetto,e che sia atto per fare tali Piccadigli,e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti, che fi poneranno nelli sopradetti Pasticci all'inglese, e ssogliato, però d'sufficienza, circa la quantità che anderà di detti regali, per ciaschedun Pasticcetto, e si seruiranno nelli secondi seruipalicceni an tij di cucina, con gli Arosti, e fritture di detti Pesci; e se ne potranno fare ancora di diuerfi frutti di Mare, e di interiori di diuerfi Pefci come di latte, & vouz di Storione, & Ombrina, e Truotra groffa, onero di Reina, & anco di fegati di alcuni Pefei , come di Lucci , ouero di Botta trigta, e di diuerfi altri Pefci di Mare, e di acque dolci, e fimilmente di Aloguste,e codette di Gambari, e di Oftraghe, si come ancora di diuerse cappe longhe, e tonde, con Tareuffoli dentro, quali cose tutte possano seruire per regalare diversi Pasticci, e Pasticcetti ancora, senza molt'altre forti di Pesci, quali lascio à parte nominarli, secondo li luoghi, e per ciò se lo Scalco alcune volte non potesse hauere alcuni delli sopradetti regali, bisognerà che faccia con Peretta di Ranocchi,e Tarantello diffalato, e fi ingegnerà di far fare le Viuande, che li bisogneranno, con simili regali, non potendoli hauere megliori .

> Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci alessi di Mare, ouero di acque dolci. Cap. XLVIII.

leffi li dera P il piatte ordimario lib. 7. che ne and rà lor Copriture 401A .

Reili pefei a- T Erche fopra si è trattato della maggior parte delle Viuande, sì da graffo, come d'alcune da magro ancora, circa alla quantità di robba che lo Scalco douera ordinare per il Piatto di fei persone, e rinforzato, farà bene fapere ancora quanta fe ne potrà ordinare nelli Pefci aleffi , fiche di qual si voglia sorte delli detti Pesci, ò siano di Mare, ouero di Acque dolferniti mo g ci, purche siano buoni per fare alessi, doue che se ne darà libre sette in ot-Conuix rocco to per il Piatto ordinario, & otto in noue per il rinforzato, ò siano Pesci fopra, e fonza intieri, ò veramente in pezza; ma quando fi feruiranno tefte di Storione, Coprimie an ò Tonno, ouero d'Ombrina, è veramente di altri Pefci groffi fimili, le quali alle volte peferanno venticinque , ò trenta libre l'vna , e per ciò non fi puol dare regola certa; ma quando si seruiranno alcuni Pesci piccoli, e che ne vadi seruito vno per Conuitato, si darà ordine la quantità che ne anderà per il Piatto di sei persone, e tanti di più, quanti saranno li Conuitati alla

Pefei al-fii Menfase fi feruiranno caldi nelli primi feruiti i di cucina con diuerfe Copriferunt cabi ture fopra, conforme alle stagioni, o con finocchietti bianchi, e sparagi, neth primi o Tartuffoli, e Prugnuoli, & altre diuerse Copriture, e senza Copriture.

ancora, con Oglio, Pepe, e sugo di Melangole, o Aceto sopra, e si potran- cina, con coancora , con Ogilo , Fepe , e lugo di Meiangole, o Aceto ioppea e il pottani primera for no feruire freddi ancora , alcuni Petici doppo cotti aleli ; e lapimentati; e ** a ** i freddi fi feruiranno nelli primi feruitij di Credenza, fi come al fuo luogo meglio editi primi di credenza. fi intendera.

Modo di ordinare Pottaggierie di diuerii Pesci, con loro regali, & alcuni con scorza ancora. Cap. XLIX.

Esta à sapere ancora circa alla quantità, che si douerà ordinare in Mieste diuerse diuerse Pottaggierie delli sopradetti Posci, tanto delli Marittimi, initto si da quanto di quelli di Acque dolci, doue che fi dara l'ifteffa quantità ti ordinario, che si è dato nelli sopradetti Pesci Alessi, con gli regali, & ingredienti che e rinforzato, vanno in dette Pottaggierie, come diuerfi frutti fref hi, ò fecchi dentro, & fe n'è il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio di Pesce in nelli alessi delli delli delli Bocconi, con Agresta in grani al suo tempo, con Vino bianco amabile, certo che nelcon Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, con herbette buone le Portaggiebattute, e spetie à bastanza, & altri regali, quali lo Scalco li ordinerà con- le , e polipette forme alle stagioni.

E quando che detti Pesci anderanno serviti nelle Pottaggierie di diverse par piatto ba Polpette, e Bragiuole, ouero in Polpette diuerfe di Piccadiglio, fi come loro regali de gli Polpettoni all'Inglese, & altre simili Pottaggierie, si daranno quattro ". libre di Pesce netto, & atto per simile effetto, da poterlo fare in dette Pottaggierie per il Piatto ordinario, e nelli Polpettoni di Piccadiglio, si poneranno tutti li regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio all'in-

glefe, e sfogliato, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno caldinelli primi feruiti i di cucina .

E così le l'ottaggierie delli detti l'esci intieri ancora si seruiranno caldi Pesci diversi nelli primi seruiti) di cucina, con loro regali, ci ingredienti sopra, e le Tar- in Ponaggietarughe, fi faranno in diuerfi Pottaggi, e fe ne darà almeno vna per Con-denelli primi nirato, ò nella scorza, ò veramente in Piatti, e si serviranno come le det-ferunija cute Pottaggierie di Pesci, però di quelle piccole, e non molto grandi -

Modo di ordinare diuersi Pesci Arosto, con loro regali, & altri diuersi Marinati, e friti. Cap. L.

71 fono molte,e diuerfe forti di Pefei da poterli far fare arosto,e for- Pessi arosto se teflata, intieri, se in pezza, quali fi feruiranno con diueri mari. "ned annomenanti, efalle fopra, se altri regali, e per ciò di questi ancora fe ne ni en fine di da darà l'istessa quantita per il Piatto ordinario rinforzato, che si è dato nelli in mili pici. fopr adetti Pelci alelli, e l'intieri fi feruiranno con loro marinato, con Pignuoli, e Pafferina, ouero Zibibo fenz'odi fopra.

E così li l'esci piccoli antora, de' quali ne vada feruiti vno, ò più per

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli Conuitato, e si seruiranno caldi nelli primi seruiti di cucina.

uori di Paste, & alcune fritte scruite con Zuccaro sopra.

Peli großi E quelli Pefci che anderanno lardati, con Tarantello diffalato, & Aliin ices nuero in priage lar cette, intieri fu la Graticola, Arofto, ouero fotteftati al forno, & altri di ciati, & aroftipezza intiera, & Arostiti allo spedo, quali si seruiranno con diverse salse ci allo foedo. fopra, si come al suo luogo si dirà, li quali si serurranno l'intieri nelli primi ouero fortetta

ti,li feruitaro nelli ferondi feruitii di cucina,e quelli in pezza lardati, & Aroltiti allo spedo, si feruiranferuitij di ca no caldi, con sù falfa, e Cappari di Genoua fopra, nelli fecondi feruitij di cina , con le cucina con altri diuerfi Pefci fritti , & Arosto, tramezzati con diuerfi lafritture.

Pefci marinaei,& accarpio mi fernitij di ne datăno tan ti per il pia to fi di detti pe.

fci .

Resta à sapere ancora la quantità di diuersi Pesci marinati, & Accarpionati, fi feruj. nati, doue che lo Scalco ne dara tanti, quanti fe ne sono dati nelli alessi delli rano nelli pri fopradetti Pesci, e quando si seruiranno detti Pesci, tanto li marinati, quaneredenza, e fe to li Accarpionati, freddi, nelli primi feruitij di Credenza, e come fi riscalderanno, e si seruiranno con suo marinato caldo, con Pignuoli, e Pasordinario, qui ferina fopra, ouero altri regali, si feruiranno nelliprimi feruitij di cucina dati nelli alef con gli aleffi, & altre Pottaggierie.

E quando detti Pesci Accarpionati si riscalderanno su la Graticola con Zuccaro, Pane grattato, e Cannella fopra, ouero fi infarineranno con fior. di farina, ouero Pane grattato, e che fi ritriggeranno. fi feruiranno caldi: nelli fecondi feruitij di cucina, con Zuccaro lopra, e con diuerfe altre

false sopra ancora.

regali attorno.

Pefcetti per tre per il piat to of "the ich ancora.eccetne amicianno fermiti vacane

Conunate.

Circa à diuerse sorti di Pescetti piccoli, quali si teruiranno fritti, si come dario libre la frittura franzese, lattarini di Marese di Acque dolci & Alicette e Gambarelli di Mare, e di Acque dolci, e Calamaretti, & altri diueri: Pefcetti e miforzio buoni folamente per frittura,tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acto auffi che que dolci , non se ne darà meno di tre libre per il fratto ordinario, e rinforzato ancora, e fi ferniranno caldi nelli fecondi fernitij di Cucina, con neio più per diverse l'afte fritte, con Zuccaro sopra attorno, e con altri diversi l'esci Arolto, & similmenre si seruiranno li Granci, e Gambari teneri fritti con li detti tegali di Paste attorno, con Melangole, e limoni tagliati, de quali non se ne daranno meno di sei per Conuitato, e così le linguatte, cioè ssoglie fricte, & altri diversi Pesci piccoli di vna libra l'vno, de' quali ne vada. condifermi i feruito vno per Conuitato, & effendo più piccole fene daratmodue, e più bisognando, e si ferniranno come le sopradette fritture, con li loro

Pefel fritti, ferum nelle fe di Lucina.

> Modo di ordinare diuersi frutti di Mare, come Granceuole, & Aloguste, & aliri diuersi Pesci

conscorza. Cap. L I.

delli frutti di Marc.lo Scalenne da. à la quantita, che lifara di gre

Enche molte, e diuerse sorti di fratti di Mare vi siano, nientedimeno fe ne diranno alcune folamente, acciò lo Scalco possa saper la quantità, che ne douerà seruire per il Piatto ordinario, e rinforzato, se be-

ne

ne che di questi ancora non se ne potrà dare vna certa regola,perche alcu- so ordinario. ne volte non se ne puol hauere la compita quantità che bisogneriano, doue e rinforza to che non si daranno meno di due Aloguste, cioè Gambari leoni per il Piaeto ancora. ordinario, però esfendo grandi, perche se faranno piccole ce ne vorranno più, e delle Granceuole almeno vna per Conuitato, e delle Oftraghe se ne daranno sei per Conuitato, e delli Granci, e Gambari di Acque dolci con scorza dura, pur se ne daranno sei per Conuitato saranno assai, e delli Cardetti di Mare, e diverse sorti di Cappe longhe, e tonde, e Patelle, e telline , & altre dinerfe fimili , fe ne daranno tante di ciascheduna delle sopra- Diuerfi fronti dette forti, quante faranno di gusto allo Scalco, perche non si può dare di mare, seul vna certa regola in dette materie.

fernitij di cre

E si seruranno nelli secon li seruitij di Credenza, con le frutte, con loro Condimenti, e regali attorno, eccetto che quando si faranno in diuersi Pottaggietti, perche anderanno feruiti nelli primi feruitij di cucina.

Modo di conuitare moderno, differente dall'antico, e perche si serue il Piatto rinforzato. Cap. L.I.I.

I foprafi è mostrato la maggior parte delli modi da ordinare diuerse Viuande, da grasso, e da magro, circa la quantità di robba, che in ciascheduna va ta, tanto per il Piatto ordinario di sei perfone, quanto per il rinforzato di fette, e otto perfone ancora, fe bene che anticamente di otto persone saccuano due Piatti, perche era solo di quattro períone, e dauano la maggior parte della robba trinciata in Piatti Modo di ferpiccoli in Tauola, qual era mono affai di quella che fi via dare al prefente, diferente dal perche si trincia tutta alla Menfa, e si serue in Piatti reali, e mezzi reali, Panico. & imperiali ancora, quali fono li più grandi che fi vfino, doue che ci vuole molto più robba per riempirli, di quella che auticamente poneuano;e per ciò non folo bafterà alli fei per il Piatto ordinario, ma a otto, e noue bifognando ancora, perche alle volte fi feruiranno alcuni Animali Quadrupedi , eripieni , e Volatili ancora con li loro regali attorno li Piatti , che non folo bastera per il Piatto ordinario, ma per il rinforzato ancora.

E se benche sopra al suo luogo ho detto del Piatto rinforzato, ho però voluto replicarlo, acciò che in occasione di foresterie che sopragiungeste- scalco per le ro allo Scalco improvisamente, di più Convitati, di quello che di gra ha-fretteri che veggen all veffe fatto fare le provisioni aggiustate, per li suoi Piatti compiti, che li impeunt bilognanano, in quella volta possa fare aggiungere tutte quelle Viuande, che ne anderanno seruite vna per Conuitato, come Piccioni, e Pollastri, o veramente Fordi, & altre diverse Vivande simili, si come diversi Pasticcetti ancora, perche fara più espediente faccenda, di fare aggiungere dette Viuan le, che di hauere à far fare il Piatto compito, poiche del resto delle Viuande, come polli d'India groffi, ò Fagiani, ouero diuerfe altre. ferti di Carnaggi Aroito, & aleili, si porrà la quantità che basterà, non.

folo à sei persone per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue bisognando

per il Piatto rinforzato.

* Et ho voluco mofirare à doue dette Vinande anderanno feruite, ò nel primo feruitio di cucina, ò nel fecondo di detta, ouero di Credenza; acciò che lo Scalco le ferua fecondo l'vío moderno, e non all'Antica, fi come ancora ho mofirato il modo di feruite detto Piatto rinforzato, a fin che detto Scalco poffa valerfene nelle fue occorrenze, e maffime quando che li Cenuitati vengano all'improuifo, fi come fpesfo accade, non haueffe à far fare vn Piatto compito, perche farà più efpediente il zinforzato, qual ad vn bifogno basterà per dieci Conuitati ancora.

LIBRO SECONDO

Nel qual si tratta delle qualità, e stagioni di diuerfi Animali Quadrupedi, e Volatili, Domestici, e Saluatici, però di tutti quelli che sono buoni da mangiare.

Con la maggior parte delli modi da eucinarli, e seruirli.

Auuertimenti diuersi nelli Quadrupedi, e Volatili buoni da cucinare. Cap. I.



N quefto fecondo libro fi vedri la maggior parte delli modi di cucinare qual fi voglia forte di Animali Quadrupedi , e Volatili, si domefici come, faluatici, ma però di tutti quelli, che fono buoni, è atti da cucinarfi, è fi intenderà le loro flagioni, e qualità, acciò che lo Scalco polfa fapere di quale flagione anderanuo feruiti, e di che gioumento, e nocumento la Carne delli detti apporterà à

qual fi voglia età, e completione; & non fi mofterà già la quantità di ciascheduna cosa, che anderà in qual fi voglia Viuanda; perche circa alla quantità di qual fi voglia Condimento, che nelle Compositioni di dette-Viuande anderanno, di qual fi voglia cosa, le ponerà il Cuoco a bastana come debito fuo, fi come alli suoi luoghi ho detto; ma si accennerà floamente la qualità di ciascheduna sorte di robba, che in dette Viuande si potra ponere; e si tratterà di alcuni delli detti Animali tanto Quadrupedi, quanto

Owner in Google

quanto Volatili, quali non faranno recipienti à Menfe di Signori, perchefe lo Scalco si ritrouasse in alcuni luoghi penuriosi, possa valersene con farne fare quelle Viuande, che li bifogneranno.

Vitella lattante, e sue qualità. Cap. II.

A Vitella Mongana cioè lattante ritira al secco di sua natura, ma è temperata nella humidità rispetto all'età, perche quando sarà più grossa, e di più tempo ritirerà più al secco, e la megliore sarà quella di Madre, che habbia hauuto buoni pafcoli, qual fara di gran nutrimento, e facile alla digestione, però la lattante, perche quando sarà più grossa, sara più dura a digerirsi, e di più grosso nutrimento, e per ciò non sara buona per li Conualescenti.

Onde la lattante sopra detta conferirà ad ogni età, e Complessione, e farà buona in ogni tempo, benche la sua propria stagione sarà di Primaue-

ra, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Testa di Vitella, e sua cucina. Cap. III.

A Testa di Vitella Mongana si potràfare Alessa emplicemente, inuolta in drappo bianco, con Profutto dentro, e si seruira calda con phicimente, verdura di herbette, ò fiori fopra. E si potrà fare ripiena con Piccadiglio della Carne di detta, & Animelle,

fegatetti di Polli, Profutto'in fette, ouero Ceruellato, ò falciccia fina diffatti dentro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e fperie à bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Si potrà fare anco sottestata con la sopradetta riempitura, e se li potrà Testa di vitel fare vn fapore,con Mandole Ambrogine, ò Pignuoli con roffi d'Voua sbat-le appressant tuti,con fugo di Melangole, e Limoncelli dentro, e fi feruirà calda con det-

E doppo alessa come sopra , e raffreddata , si potrà indorare, & insari- resta di vitel nare, e friggere tagliata in pezzi, e siseruirà calda con Zuccaro, e sugo la indorara, e di Melangole sopra.

Di più li potra fare Arosto allo Spedo, doppo che sarà perlessata, fatta resa di vitel fenz'offi, e ripiena con la fopradetta riempitura, fenza ponerui dentro ne la stofo, eti Vous, nè Cascio, eccetto che li rossi d'Vous dure, con diuersi frutti freschi,ò secchi in pezzetti, escorza di Cedro Candita, con spetie abastanza dentro, con Animelle, e diuersi fegatetti di Polli, e si inuolgerà in rete, ò Carta, e si seruirà calda, con salsa di sugo di Melangole,e Limoncelli con. Agresta dentro , sopra. .

In o tre si potrà fare stufata con le sopradette riempitute, e senza ancora, con diverti frutti dentro, cioè Prugne, Visciole secche, Pera in pez-72) Con ductri rucci genico , cio e ri agne, y riccio e tecno, 3 con altri regali di piesa efena acetti , con Agrefia in grani, ouero fugo di Melangole , e con altri regali di piesa efena

Tartuffoli, e Prugnuoli, con buon brodo graffo, e spetie à bastanza, senza ponerui Vino, perche faria più molle, & viscosa, e si seruirà calda, condetti frutti fopra, ouero con Agresta sciroppata.

Tefta di vitel la fricta,ferui ta consh frit tata fopra.

E si potra doppo che sarà cotta alessa, partirla per meta, e farla senz'ossi, e si friggerà in buono strutto, e si seruirà con vna frittata d'Voua con Zuccaro, e Cannella, fopra con fugo di Melangole, e si potrà fare detta frittata, con le Ceruella di detta Vitella doppo cotte, e battute minute con. herbette buone , e formaggio grattato, con spetie dolce a bastanza dentro. e si seruirà come sopra.

Tefta di vite1 la in patticcio feruiro calilo, e freddo.

E si potra fare ancora, in Pasticcio, doppo che sara perlessata, e cauati gli offi, intiera, & in Bocconi, cioè in pezzetti, con Pignuoli, e Pafferina, Cardi , ò Carcioffi teneri dentro , con Midolla di Vaccina, Profutto, ò Barbaglia di Porco in fette,e spetie à bastanza; & con altri,e diversi ingredienti di più dentro ancora, e il feruirà con vn brodetto di roffi d'Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e quando si farà intiera, si potrà servire calda, con li sopradetti regali, e Compolitione dentro; e fredda non occorrera ponerle, perche baltera folo il lardo, e la spetie a bastanza dentro.

Ceruella di Vitella, e loro Cucina. Cap. I V.

Ceruella divi tella indocate e fritte.

E Ceruella di Vitella doppo che saranno perlessate, si potranno infarinare, ouero indorare, e friggere, e fi feruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole, ò Agresta chiara sopra.

Ceruella di tare, e fritelle.

Et si potranno sare in frittate come sopra, e frittelle, doppo che savitelli,in frit ranno perleffate, e battute minute con herbette buone,e poi peste nel mortaro ogni cola infieme, con formaggio grattato, Voua, e spetie à bastanza con Zuccaro dentro, e si stemperera con Vin bianco amabile, e la Compolitione delle frittelle fi lasferà più soda, acciò che si possa meglio inuolgere in fiore di farina, e fi friggeranno in buono ftrutto, ouero Butiro, e fi ieruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Comella di Vitella in T. C ar,e Crutta.c.

Oltre di questo, si potranuo dette Ceruella fare in Torte, e Crostate. con la medefima Compositione delle frittate, e frittelle sopradette, e fi potrà ponere di più deutro ricotta, & voua di Bufale ancora, e si farà liquida detta Compositione con vin bianco, e brodo grasso, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro fopra. .

Ceruella di Vicella alla Tedefra .

Si potranno ancora dette Ceruella accommodare alla Tedesca, doppo perlettate in brodo, e poste cosi calde in Vaso, con vin bianco, ouero Maluagia, in brodo di Carne, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e doppo che haueranno bollito tanto, che detta Compositione relli per meta, in Vaso ben coperto, le ne faranno fettarelle come Rauiuoli fenza sfoglia, e si poneranno in Teiella, ò altro Vafo, con Augolla di Vaccina, e brodo graffo, e fi latcieranno incor-

incorporare insieme à suoco lento, e si potranno alligare con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, con rossi d'voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro, & Cannella fopra, e nell'istesso modo si potranno seruire senza alligatura ancora, con formaggio grattato di più fopra.

Si potranno di più fare in Minestra come la Viuaruo!a, doppo che si vitallan di vitallan di vitallan di vitalla di faranno rifatte, e peste con herbette buone, con spetie, e Zuccaro à ba-nestra come stanza dentro, con voua, e formaggio grattato, con Agresta, ò sugo di Melangole, e si faranno bollire in buon brodo, come la sopradetta. Vinaruola fatta con voua, herbette battute minute, con formaggio grattato dentro; e si scrniranno calde, con formaggio grattato, e Cannella sopra.

Lingua di Vitella, e sua cucina. Cap. V.

A lingua di Vitella doppo che sara risatta, e netta dalla sua pelle, si Lingua di vi potra fare stufata con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con. a in brode Barbaglia di Porco, Carcioffi, e Pefelli teneri con scorza, e sen-22, con buon brodo graffo, e Vino bianco, con Agresta in grani, ouero fugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e si sernira calda con detti regali fopra :e fi porra fare in Brodo lardiero, doppo che fara netta. come topra, e si seruira calda, con spetie a bastanza dentro.

E si potra detta lingua, doppo che sara cotta alessa, e netta, infarina Lingua di via re, e friggere in buon destrutto, tagliata in fette sottili, e si servirà calda e finta, con sugo di Melangole, e Pepe sopra, e si potrà indorare, con Voua sbattute, con acqua,e fior di farina dentro, e si seruirà calda con Zuccaro, e

fugo di Melangole sopra.

E si potra fare Appasticciata, con l'istessi ingredienti, e frutti della sturella appastic
fata sopradetta da ponerui il brodo dentro in suori; eccetto che il Vino esac. bianco, per metà di Agresta chiara, ò in grani, ouero sugo di Melangole, e si ponerà quando sara quasi cotta, con spetie à bastanza dentro, e si fer-

uira calda con detti frutti fopra.

Si potra fare in Pasticcio intiera, & tagliata in bocconi, doppo che Lingun di vifarà rifatta, e netta dalla pelle, lardata, e fenzalardare ancora, con l'ifteffi tella in Panic regali del Pasticcio della Testa di detta Vitella, in bocconi, con vn spez- in bocconi, zato di Piccioni di più dentro, ouero diuerfi altri Vccelletti graffi, e fi feruirà caldo come quello, e quando si seruirà freddo, si farà intiera lardata con alcuni chiodetti di Garofani denero, e si potrà seruire freddo,e caldo à beneplacito.

E si potrà fare ripiena, e sottestata, doppo che sarà rifatta, e netta, con Lingua di vie Piccadiglio di detta lingua, e con Carne di detta Vitella, ouero di altra della ripiena. forte, con Pignuoli, e Passerina, e con Agresta in grani senz'ossi dentro, con Midolla di Vaccina, scorza di Cedro Candita, Prosutto, ò Barbaglia di Porco,battuti minuti, erossi d'Voua duri intieri dentro, con spetie à

Lugua di vitella Arolto, ripiena, e fen 24 fiépitura.

bastanza,e si seruirà calda, con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra. La detra lingua fi potrà fare Arosto allo spedo, con la sopra detta riempitura inuolta in rete, e lardata minuta, con chiodetti di garofani dentro, e fi feruirà calda con falfa reale, onero fugo di Melangole fopra, e fredda con spetie di più sopra, con sugo di Melangole, e nell'istesso modo si potrà fare fenzariempitura ancora.

Collo di Vitella, e sua Cucina. Cap. V I.

Collo di vitel la al floa: ftu fuo.

TL Collo di Vitella si potrà fare alesso con Prosutto, ouero altri filami dentro, e si feruirà caldo confiori, ò altra verdura sopra, e si potrà fare flufato, con diuersi frutti dentro, in buon brodo graffo, con Vin bianco, per metà di Agresta chiara, ouero in grani al suo tempo, con Ventresca, barbaglia di Porco, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo, con detti ingredienti fopra,e si potrà fare in brodo lardiero, con herbette buo-Calle di vite! ne battute minute con lardo, in buon brodo grasso, con diuersi frutti dentro, si come nel sopradetto stusato, senza ponerui il Vino, nè Agresta, eccetto che la spetie a bastanza, e si seruirà caldo con il brodo sopra, con. fette di pane sotto.

Collo di vitel la in pafficcio in bocconi, &

la in brodo

lardiere.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi, si come quello della lingua, e Testa, di detta Vitella, e si feruira caldo, perche freddo non faria buono, appafticeiaro rispetto, che tal parte è molto piena d'ossi, e nerui; e si potrà fare detto Collo Appasticciato, si come la lingua sopradetta di Vitella Appasticciata, e fi poneranno l'isteffi ingredienti che in quella dentro, e fi feruirà come quella ancora...

Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vitella, e loro Cucina. Cap. VII.

la aleffo,ripie no. e fenza.

Petro di vitel T L Petro di Vitella si potrà fare Alesso semplicemente, e si seruirà caldo con herbette,e fiori fopra,e fenza ancora, fi potrà fare ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Passerina, con Prosutto battuto minuto, con herbette buone, e formaggio grattato, dentro, con Voua sbattute, . & Agresta in grani, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo come sopra, e fi potrà feruire freddo tagliato in fette ancora.

Petro di vitel ciate .

E si potrà fare stufato, & in brodo lardiero, nell'istessi modi, che sopra la flufaro, in ho detto del Collo di detta Vitella, e si seruirà come quello, e si potrà fare, re, de appaffic Appafficciato, si come sopra ho detto di quello, e si seruirà come quello ancora.

Petto di vitel la ripieno . e

Si potrà fare detto Petto, ripieno, e fottestato, con l'istessa riempitura la ripino, e fenza riempi rura, fottela. Rato perlessato, e tenuto in addobbo di Vino, per metà di Aceto forte, con spetie à bastanza dentro, si sottesterà con lo strutto, ouero altro graffo,

fo, e fi feruirà caldo, con parte di detto addobbo bollito con Zuccaro a bastanza dentro, tanto che sia contemperato il brusco con il dolce sopra, ouero con altre diuerse sasse.

E si potrà sare in Pottaggio, doppo cotto alesso, il detto Petto intiero, Peuo di vite ouero si pezzato, in pezzi piccoli, in buon brodo grasso, con herbette buo- ne battute minute, e senza herbette ancora, con spetia a bastanza dentro pousgeo e si potra alligare con Vous sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melan-

gole dentro; e si sernirà caldo, con detta alligatura sopra.

fopra, e si sostriggerà con Cipollette tagliate minute dentro, e senza ancora, e si seruirà caldo con Pepe, e sugo di Melangole sopra.

E fi porta de to l'etto fare arofto fu la Graticola, doppo cotto aleffo, pened i vide eflato in addobbo come fopra, e fipolerizzato, con Pangratcao, Zuc-Barofisha ficaro. e Cannella, e fi feruira caldo con diuerfe falfe fopra, ouero con particida in te di detto Aldobbo, con Zuccaro a baffanza dentro, e fi potra fare Arofico si la Graticola, s'burfato con Aceto forte folamente, fopolerizzato come fopra; e fi feruirà caldo, con falfa di Agrefta bollita con grani fenz' offi delutro, contemperata con Zuccaro a baffanza fopra.

Efiport à fare Arotto allo speda, ripieno con Piccadiglio di Carne, , Penedi vid Fignuoli, e Palferina, ouero con Agrefta in grani, e Profutto, ò altri sa. harota llami, tagliati fottili dentro, con scorza di Cedro Candita, e spetie a ba- con fanza, con segatelli, e Telticoletti di Polli, e Tartuffoli, & altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si inuolgerian rete, ò Carta, e si servirà cal-

do con falfa di fugo di limoncelli fopra -

E fi porrà fare detro Petro in Passiccio in bocconi, con l'istessi ingrediente la tiche sopra il detro, che si ponerano nel Passiccio in bocconi, della la passiccio in lingua della sopradetta vitella, e si seruirà come quello ancora, & in. la passiccia tutti i sopradetti modi del Petro sopradetto si porrà Cucinare, la passiccia della con parte delle coste di detta Vitella, e si servirà nell'istessi di di quello ancora, e così ie spalle, e scannatura di detta Vitella, da far-li rippieni, & undorat, e fritti in suori ; perche dette fgalle, e scannatura non sono parti atte da farsi ripiene, ne meno indorate, come il sopradetto Petro, e Pancetta, ma si bene nel resto delle Viuande si potranno sare, si come di quelle, che si faranno del Collo di detta Vitella ancora.

Lonza di Vitella, e sua cucina. Cap. VIII.

A Lonza di Vitella fi pottà fare arofto allo (pedo , doppo rifatta , Less di vitel e lardata minuta , e fenza rifarla, ne meno lardarla , folo pergottar - la avios, ferla , con defitutto , ò altro graffo, e fi feruira calda con falla reale , feda e , de Cap- rimate. Transfe

In Time Google

Cappari fopra, e si potrà seruire fredda ancora, e calda fatta in Piccadiglio, e parte tagliata in fette fottili, feruita in Piatto d'Argento, ouero altro vafo, fopra à scaldaniuande, ò in altro luogo, con buon brodo graffo, e Vino bianco, con spetie à bastanza dentro, con sugo di Melangole, ò Li-1624 di viet moncelli sopra, e si seruira calda, e si potrà detta Lonza fare in Bragiuola, in bragino le, sbruffate con Vino, ouero con Aceto, e spoluerizzate con sale, e finocchio forte soppesto, ouero con Pitartima, & arostite su la Graticola, e fi potranno lardare, ouero vngerle con buono strutto,e si feruiranno calde,

Loza di vitel la Rufata . &

con falfa di Agrefta, ouero fugo di Melangole fopra. Si potrà ancora detta Lonza fare stufata, & Appasticciata, nell'istessi appaficciata, modi, che sopra hò detto, che si faranno del Collo, e Petto, della sopradetta Vitella, e si poneranno l'istelli ingredienti, & altri dinersi di più dentro

ancora, e fi feruira calda, fi come quelli.

E si potrà fare in Pasticcio, spezzata in bocconi, e si poneranno l'istessi Lozs di vit-l la in paffice o regali dentro, che fopra hò detto, nel l'afficcio, del Collo, e Petto di detin beccoul. ta Vitella, e fi feruira caldo con e quello.

Rognone, e Lombi di Vitella, e loro cucina. Cap. IX.

Rognene di Vicella in diwerf croftim.

El Rognone cotto alesso, ouero arosto, se ne potranno fare diuersi Crostini, con voua sbattute, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, con herbette buone battute minute con detto Pognone, e parte del graffo che tiene atrorno, e fi fottefterauno, e fi fermiranno caldi con zuccaro, e fugo di melangoli, ò limoncelli fopra.

Si potrà fare ancora arosto detto Rognone involto in rete, ò carta, spol-Rognone di 31 potra rare autori a atorio detto appello, e con poluere di Moltacciuoviella arolio uerizato con fale, e finocchio forte foppello, e con poluere di Moltacciuoli fini ancora, e si seruirà coldo con Agresta, ouero sugo di Melangole sopra ; e si potra sare arosto allo spedo come sopra senza rete ancora, doppo lardato, e con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà caldo come forra, ouero con falfa reale.

Rognone di vitella in cro face .

E si potrà sare in Crossate doppo rifatto, in brodo bollito, e tagliato in fette fottili, con parte del graffo che tiene attorno, con Prouature fresche, e Prosutto tagliato sottile, con Agresta in grani dentro, ouero con. Zibibo senz'ossi, con Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, & si poneranno li sopradetti ingredienti, di modoche vno non superi di quantità l'altro, ma vgualmente, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra condite con strutto, ouero Butiro.

Lobi di vitel la ftotari , &

E li Lombi di Vitella si potranno fare stufati, & appasticciati, con l'istefappassicciari. si ingredienti, che si poneranno nello stufato, & appasticciato, del Collo, e Perto sopradetto di Vitella, e si potrà ponere di più dentro Mostocotto , per metà di Agresta chiara , & altri diuersi regali di più ancora , e si seruiranno caldi con li sopradetti regali; & ingredienti sopra.

Lābi di vitel te focteftati.

E si potranno fare sottestati, doppo che saranno stati in addobbo di

vino bianco , & aceto, con spetie à bastanza dentro, in buono strutto, ouero aitro grafio, e si seruiranno caldi, con salsa reale . & Vliue senz' offo iopra, ouero con parte di detto addobbo, con Zuccaro à bastanza dentro, lardati con lardo, e tramezzato con Cocuzzata di Genoua Candita. à datetti, e senza lardare ancora, seruiti come sopra.

Si potranno fare detti Lombi arofto allo spedo ; lardati, e senza larda- 1666 divitel re ; muolta in rete, e spolucrizati con, sale, e sinocchio forte soppesto, finde. ouero con spetie, doppo che si faranno vnti con lardo battuto, ò altro

grafio, e si seruitanno caldi con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra .

E fi potranno fare in Pasticcio di pezza intiera, lardati, con spetie à ba- Lombi di vistanza dentro, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito; e si potranno tila in pastie fare in patticcio in bocconi, d I Collo, e Petto di detta Vitella, con diuerfi altri di più ancora, e fi feruiranno come quelli.

Cosciotti, e Codrione di Vitella, eloro cucina. Cap. X.

I Cosciotti di Vitella si potranno fare in diuerse Braginole, ò in Piat- coscioni al to d'Argento, ouero l'esclla, vate con buon destrutto, e spolueri - viella in bra zate con fale, e pepe foppelto, ouero con finoechio forte,ò pittar- uera modi. tima, e fi feruiranno calde, con fugo di Melangole, ò Agrefia fopra, e vi fi potrà ponere Agreita in grani al iuo tempo, e ii fottefteranno, e fi feruiranno come sopra, e si porranno fare aroito sulla Graticola lardate, & fenza lerdare ancora, ma vnte, e sbruttate con aceto forte, e spoluerizate come sopra, e si seruranno calde, con sa sa di Agresta, bollita. con grani di derra denero, con Luccaro, e Cannella in canna abaftanza. fopra, ouero con Agresta serroppara...

Si potranno detti Cofriotti fare in diuerfe Polpette ripiene, e Polpetto- Cofciotti di ni, aroito allo ipedo, e forceitate, in buon destrutto, o altro grasso, eon de fi palpere diuerti frutti dentro, con Vino per metà di Agrefta chiara, ò in grani den- ripione, efentro, con spetie a baitanza, e ii terutraino caide con detti frutti sopra, e quelle arotto ancora fi terusranno calue con falfa reale, e Limoncelle, tagliati minuti sopra, e si potranno fare senza riempitura nelli sopradetti modi ancora...

E fi potranno fare in diversi Polpettoni, e Polpette, di Piccadiglio, da Cofcioni di farli fottettati, & altri cotti in buo i brodo gratio, quali fi potranno alli- petr, pulpet gare, con Voua spattute, con Agreita, onero fugo di Melangole dentro, ioni di piccacon latte di Mandole, onero di Fignuoli, e fi ferussanno calde con Cannella fopra,e li fottettatt, fi fioriranno co : l'ignuoli, ammolfatt in acqua, e con fcorza di Cegro Candita a lardelli, ouero co Co uzzata di Genoua con fpetie à bastanza dentro, e si termiranno caldi, con sugo di Melangole sopra.

Esi potranno tare Polpettoni all Inglese, in diuette forme, cioè, di rosa, Costiotti di onero d'Aquila, & altre querfe forme, con l'iccadiglio, didetti Cofciot. virlla in pot ti, con Voua, e tormaggio grattato, herbette baone battute minute, glefe.

cou Pignuoli, e Pafferina dentro', con spetie à bastanza, e Midolla di Vaccina, con rossi d'Voua dure, e si sottesteranno al forno, ò fornello, conbuono strutto dentro,e si fioriranno come li sopradetti Polpettoni, di Pic-

cadiglio, e si seruiranno come quelli ancora.

Cosciosti di vitella in diperfi piccadi. piture,paficciec patlicetti

E si potranno detti Cosciotti fare, in diuersi Piccadigli, con Midolla. di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, con spetie à bastanza dentro, con scor za glise in riem di Cedro à datetti, e rossi d'Voua dure, in brodo grasso, per metà di Vino bianco, con Agresta chiara dentro, & in grani ancora; e si seruiranno caldi con Zuccaro, e Cannella sopra, e si potranno fare senza il brodo, nè Vino, ma folo con li sopradetti ingredienti dentro, e fi seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, il qual Piccadiglio sarà buono ancora in diverse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, & in diversi Pasticci, e Pasticcetti, si come al suo luogo si dirà.

Coscioul di vitetla intor.

E si potranno sare in Torte, e Crostate, battuti detti Cosciotti, in Picte, e croftate. cadiglio minuto, con graffo di detta Vitella, e midolla di Vaccina, con. Animelle dentro, con Pignuoli, e Passerina, con Cocuzzata di Genoua. Candita, tagliata fottile, Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno condire, con lardo, grattato con il Coltello, e tenuto à molle inacqua chiara à bastanza, e si potranno condire con strutto, ouero Butiro,

e si seruiranno calde con Zuccaro sopra.

Cofciotti di Vicella in mi Morfellara al la Fierentina.

Si potranno fare detti Cosciotti in Minestra, in diuersi modi doppo cotvicena in m: neffra, detta ti aleffi, e battuti in Piccadiglio minuto, in buon brodo di Carne graffa, e si potrà alligare, con Voua sbattute, con sugo di Melangole, è Limoncelli dentro, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà fare detta Mineftra, con Pignuoli, e Pafferina dentro, con herbette buone battute minute . e si setuirà calda con Cannella, e formaggio buono grattato sopra, si come ancora si sarà detta Minestra, con polpa di Cappone, detta Morsella-

ta, alla Fiorentina, benche meglio al fuo luogo fi intendera.

Cofciotti di 9i .

Sifaranno ancora detti Cosciotti Stufati, & Appasticciati, con li suoi A appaliceia regali dentro, di diuerli frutti freschi, ò secchi, con spetie à bastanza. & Agresta in grani al suo tempo dentro, e l'Appasticciato si lardera conalcuni larderlli di lardo, con li sopradetti regali dentro, con Vino, per metà di Agresta chiara, e nello Stufato si ponerà di più brodo grasso, & si

feruiranno caldi, con li fopradetti regali, & ingredienti fopra.

Cefcio:ti di witella,arofta alle (pede, & ridicoi, e for teffati.

Esi potranno sare arosto, allo spedo, e ripieni, con la polpa di detti Cosciotti, doppo cauato l'osso, con la detta polpa, e rifatta, e fattone. Piccadiglio minuto, con Profutto battuto minuto, con graffo di Vitella. ouero di Vaccina, con Midolla di detta, & Animelle di Vitella, ò di Capretto, in pezzeti piccoli dentro, con spetie à bastanza, e scorza di Cedro Candita tagliata minuta, & Agrefta, in grani al suo tempo, e si larderanno le parti di fuora, quali, fi lafferanno a baftanza groffe, di modo che possino ritenere la sopradetta Compositione, eriempitura, e si potranno fottestare ancora, e si feruiranno caldi, con falfa di Agresta chiara. bollita

bollira con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza, di modo che il brusco superi il dolce, sopra.

Si potranno fare detti Cofciotti in Gigotte, alla Spagnuola, doppo Cefficiti II che saranno cotti più che per metà arosto, quali si taglieranno le parti di gone ella Spa fuora più cotte, in fette fottili, e quelle di dentro più mal cotte, fe ne farà gouela doppe Piccadiglio, qual fi ponerà in Piatto d'Argento, ò altro vaso, con brodo graffo, e Vino bianco, per metà di Agrefta chiara, e in grani ancora dentro, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, rossi di Voua dure, con spetie à bastanza, e si ponerà detta Compositione con il sopradetto Piccadiglio, in mezzo al Piatto, & attorno le fette di detti Cosciotti tagliate fottili, e si sottesterà al forno, ò fornello, e si seruirà caldo, con sugo di Melangole, quando non vi sia commodità di Agresta sopra.

Si faranno anco detti Cosciotti in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, co la polpa di detti in Piccadiglio, doppo rifatta, con loro ingredienti detro, si come ursi patticei, in bocconi lardati,e fenza lardare,quali Pasticci si seruiranno sempre caldi, e pomeceni. eccetto quelli di pezza intiera, quali fi potranno feruire caldi, e freddi, con

loro condimento, e sperie à bastanza dentro, come s'è detto al suo luogo. Et il Codrione, cioè sopracoscio, si potrà accommodare in tutti li Codrione di modi sopradetti delli Cosciotti, da farlo ripieno in fuori, rispetto alla Vicella in tot quantità dell'offo, che tiene, fe bene che arofto, & alesso farà megliore, she si faranno fi come ancora nel resto delle Pottaggierie delli detti Cosciotti, come stu- di troi risi fato, & Appasticciato, & in diverse bragiuole, benche la polpa di detto, no in funta fard buona ancora in diversi Pasticci, e Pasticcetti, perche tal parte nell'Animale, è molto faticata, & è per ciò buona, e si poneranno tutti li regali, & ingredienti, che nelle Viuande delli sopradetti Cosciotti ho det-

Piedi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XI.

to e cosi fi ferniranno ancora.

I Fiedi di Vitella fi faranno aleffi, e fi potranno fernire con vn ma-, rinato di Aceto, con Zuccaro, e spetie dentro à bastanza, e con diverie falle. altre diverse salse sopra, purche il brusco resti superiore al dolce. . e sapori. fimilmente con diuerfi sapori sopra ancora, e si potranno seruire caldi.

e freddi, abeneplacito, doppo infarinati re fritti in buono strutto. 20 Efi potranno fare detti Piedi, in diuersi Pottaggi, con offo, e senz'offi la in diuersi

dentro, doppo cotti aleffi, con herbette buone battute minute in buon. Petraggi ferbrodo grafio, con spetie abastanza dentro, e si alligheranno con Voua. uni caldi. sbattute, & Agresta chiara, ouero con sugo di Melangole, e si seruiranno ealdi, e si potranno ponere Pignuoli, e Passerina, con Agresta in grani, al fuo tempo, & con altri diuerfi frutti, dentro ancora, fecondo le ftagioni, e si seruiranno caldi con Cannella sopra.

nh, e interniranto cam con Camana e la constanta de la ricela de la contrara, Pieti di violi.

Sifaranno in diuerfi Geli, doppo netti i detti Piedi, con la debira cottura, Pieti di violi. con Vina bianco, contemperato con Aceto, e Zuccaro, ouero con Agre-geli

fta chiara, ò sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si pasiera per esdaccio, ò Calzetta, e se li dard il colore à beneplacito, ò d'Ambra, opero altri diuersi colori , si come si fara in diuerse forme ancora , nè mai da alcuno fi feruirà caldo detto Gelo.

Pitdi di vitel la indorati, e fricti.

E si potranno, doppo cotti alessi, li detti Piedi, e raffreddati, infarinarli, e friggerli, & indorarli ancora, e fi feruirango caldi con Zuccaro, e fugo di Limoncelli fopra.

Piedi di Vitel la in palticcio

E fi potranno fare in Passiccio, doppo netti, e perlessati li detti Piedi. e cauati gli offi, e tenuti in addobbo di Aceto forte, con Zuccaro, e fpetie à bassanza dentro, e si potranno ponere con detti Piedi dinersi regali, come Occhi, & Orecchie di detra Vitella, con Profutto, ò Gola di Porco falara, in fette dentro, con spetie à bastanza, e con Polpette di Carne ancora . e fi rinfreschera detto l'afficcio, con parte del sopradetto addobbo . con Voua sbattute dentro , e si feruirà caldo , con Zuccaro sopra .

Piedi di vitel

Si potranno fare detti Piedi arosto su la Graticola, & allo spedo, doppo La grancela, cotti alessi, e tenuti in Addobbo, come li sopradetti in Pasticcio, & spol-& allo spedo, perizzati con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e fi ferniranno caldi, con parte di detto addobbo bollito, con Zuccaro, e Zibibo fenz'offi dentro fopra, & in quelli arosto allo spedo, doppo rifatti, & inpolti in rete. ò Carta, vnta con lardo battuto, ò altro graffo, con finocchio forte, quero Pepe foppesto, dentro, senza tenerli nell'addobbo, come li sopradetti arosto, sù la Graticola, e si seruiranno caldi, con salsa bastarda, cioè che il brusco sia superiore al dolce sopra, ouero con sugo di Limoncelli.

Animelle,& Occhi di Vitella,e loro Cucina. Cap. XII.

Animelie di Virells, & oc chi di data in Pottaggi deucti.

Ell'Animelle. & Occhi di Vitella se ne potranno sare diuersi Pottaggierri ,intiere , e tagliate in fette fottili ,doppo rifatte , e nette. dalle fue pellicole, e foffritte in buono strutto, ò altro graffo, con-Profutto, battuto con herbette buone dentro, con Pienuoli, e Pafferina, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo, con buon brodo graffo, e fi alligheranno con roffi d'Voua sbattuti, con latte di Mandole,

ouero Pignuoli, e si seruiranno calde, con Cannella sopra.

Animeile , & Occhi di vi-

Si potranno dette Animelle, & Occhi di Vitella, doppo rifatte, e nette cent di viduerfimo". grattato, paffato per efdaccio fottile,e friggere in buon deftrutto, e fi feruiranno calde, con fale, e Pepe, e fugo di Melangole fopra, e doppo fritte fi potranno feruire con falfa reale, & Voua shattute con latte di Pignuoli, in Piatto di Argento, ò altro Vaso, e si sottesteranno, accioche piglino alquanto corpo, e si seruiranno calde con sulignata sopra.

Animelle di E fi faranno dette Animelle, doppo rifatte, e nette, in Tomafelle bat-Viella in To tute minute, con fegato di Vitella, ouero di Capretto, e si potranno grattare ancora detti fegati, doppo rifatti à bastanza, ma non molto, accio-

che

che regino più saporiti, con Voua sbattute, e sormaggio grattato, Passerina, con poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Midolla di Vaccina, barbaglia, ouero Profutto, battuto minuto, con spetie d bastanza, & acqua rofa dentro, & inuolte in rete , e forteftate , quali fi feruiranno calde. con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Si potranno fare in diuerfi Pafticci, e pafticcetti, doppo rifatte, e net- Animelle di te le dette Animelle, con diuerfi ingredienti dentro, con spetie a bastanza, uns palicci, e si seruiranno caldi, tanto li detti Pasticci con sfoglio, come quelli senza e pasticcitti, sfoglio, con zuccaro fopra, e faranno buone ancora per regalo di Pasticci, e Pasticcetti, con Piccadiglio di carne di dinersi quadrupedi, e volati-

li dentro.

Si faranno ancora le dette Animelle, & Occhi di Vitella, in Torte, e Croftate, doppo rifatte, e tagliate in fette fottili , con Profutto, e Prouature vitella m'Tar fresche, con Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno battere minute, con Profutto dentro, con Prouature grattate ancora, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, e si potrà ponere alcuna sorte di Vua secca, fenza l'offi, ouero Agrefta in grani, in maniera che vna cota non fu-

peri l'altra, e si seruiranno come sopra. Si potranno fare dette Animelle Arosto allo spedo, doppo rifatte, e Animelle di lardate minute, e fenza lardare ancora, & inuolte in rete, ò Carta vnta con allo fedo. lardo battuto, ouero altro graffo, con finocchio, ò Pepe foppesto dentro, e si seruiranno calde con salsa di Agresta. ouero sugo di Melangole sopra ;

Fegato di Vitella, e sua Cucina. Cap. XIII.

L Fegato di Vitella Mongana si potrà tagliare in fette, & infarinare, ferare di vie friggere, e fenza infarinarlo ancora, e si fernira caldo con fale, Pe- tella fritto.

pe e sugo di Melangole sopra.

E si potra sare arosto allo spedo detto segato, vn'ala intiera, inuolta in rete, ouero Carta vnta, con destrutto,e si seruirà caldo con salsa reale, oue- regato di viro fugo di Limoncelli fopra, spoluerizato con Pepe, ouero finocchio forte tella arofto al foppesto, con sale dentro, e se ne faranno segatelli ancota, inuolti in rete, to a in sega e fi potranno fottestare, e fare arosto allo spedo stramezzati con frondi di tellifaluia, ò di lauro fecche, e si feruiranno caldi, con sale, Pepe, e sugo di

Melangole fopra.

Esi potrà fare in Torte, e Crostate il sopradetto fegato, doppo che Pigato di vifara non molto rifatto, accioche non venifie troppo duro, qual fi grattera, tella in Torte 'ouero fi batterà minuto, con Pafferina, Prouature grattate, Poluere di Croffate, Mostacciuoli fini dentro, con Voua sbattute, Zuccaro, e Cannella à bastanza, e si condiranno con buono strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua à bastanza, accioche si dissali, e venga bianco, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra.

. Si faranno Tomafelle, ancora di detto tegato, doppo rifatto, e gratta- Frano di vi-

to, ouero battute minuto, come il fopradetto delle Torte, e fi poneranno l'ifteffi ingredienti, e Compositione, chenelle Tomaselle di Animellefopradette di Vitella, e fi potrà ponere di più scorza di Cedro Candita à datetti dentro, con lardo tagliato, pure à datetti, e tenuto à molle in, acqua à bassanza, e fopouterizato con poluere di Mostacciuoli fini, ouero di Pane grattato, e passato per l'essaccio, e si seruiranno calde, con Zuccaro, e sue o di Melangole lopra.

Prgato di vitelia in diner fi pafficci .

E fifră de co fegato în l'afticcio di vna Ala intiera, lat data, con fettedi Profutto, ouero di Gola di Porco falata dentro, con spetie a baftanza, e fi feruirà caldo, con vu brodetto di Agrefta chiara, & Voua sbattute dentro, e si potra sare detto segato in Palticcio di bocconi, cioè pezzetti lardati, con Piccadiglio di diuerse forti di Carne, Pigniouli, e Passerinadentro, con Profutto tagliato in fette, e spetie a bastanza, & con altri diuersi ingredienti, dipiù dentro, e si fettuirà caldo, con vu brodetto di Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, per rinfrescalo, con Zuccare sopra.

Trippe, budello gentile, e sangue di Vitella, e loro Cucina. Cap. XIV.

Trippe di viteila aleffe , fecuite co pa ne fotto, e mé ta fopra.

L E Trippe di Virella doppo nette, si cuoceranno senza fale, e si seruiranno con il loro brodo, quando che saranno cotte, con formaggio grattato, e Pepe, con menta sopra, la qual menta le rende senza odore, ma contrario essetto fara il Zuccaro, perche le sa puzzare, e perciò mai si feruiranno con Zuccaro sopra.

Trippe di virella alla Milanefe .

E fi potranno accommodare dette Trippe alla Milanefe, doppo cotte come fopra, fi potranno in Piatto di Argento, ò Teiella, per ordine, vi nulo di fette di Pane, & vno didetta Trippa, con formaggio grattato, Pépe, con menta battuta minuta fopra a ciafchedun fuolo, e fi ponerà del loro brodo graffo a baftanza fopra, e fi fottefleranno, e fi feruiranno calde, , con detto formaggio, e fpettie fopra.

Trippe di vitella in pafliccio.

Si potranno fare dette Trippe in Pafficcio, doppo cotte come fopra., if poneranno in Cassa con l'ordine sopradetto, alla Milanes; ma in cambio delle fette di Pane, si poneranno Proueture in sette, tramezzate con Prosutto, ò Barbaglia di Porco in settarelle sottili, con menta battura minuta dentro, con sormaggio grattato, e spetie a bastanza, e si rinsreschera con brodo grassio, e si firmireschera.

Budello gentile di vitella vipleno in diuccii modi .

Et il Budello gentile si potrà riempire doppo netto, con altre Trippetenere battute minute, con herbette buone dentro, con Voua sbattute, e formaggio grattato, con specie a bassanza, e si cuocerà in buon brodo, e si feruirà caldo, e si potrà riempire con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passenta, e specie a bassanza dentro, con voua sbattute, e formaggio grattato, e si cuocerà come sopra, e si seruirà caldo, a si reddo a beneplacito.

Fr

Et il sangue di detta Vitella si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina., sange di vitella si vite con Passerina, ouero Zibibo senz'ossi, & specie a bastanza, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole brusche sopra doppo cotti al forno ouero fottestati .

E doppo cotto aleffo, e tagliato in fette detto langue, si potrà friggere, sangue di viin buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di Melangole in altri potfopra, e si potranno friggere Cipollette dentro ancora, e si feruirà caldo caggicome sopra, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti, doppo cotto alesso come sopra.

Vitella Campareccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V.

A. Vitella Campareccia quanto più farà giouane, farà megliore, ma non sarà della bontà della Mongana, per essere assai di più grosso nutrimento, e di più dura digestione ancora, e per ciò sarà contraria, alli Malinconici,e Conualescenti, perche quando sara grossa, ritira più at freddo, & al fecco, e la fua stagione farà di primauera, se bene che in ogni tempo farà buona, purche habbia hauuto buoni pafcoli, & in luoghi di buon'Aria e si accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno, vitella capain qual si voglia parte della Vitella Mongana, si come sopra al Capitolo di rereia s'acco detta Mongana ho detto, e si seruiranno in tuttti li modi di quelle anco- ii modische ra, & le Zinne della sopradetta Campareccia si potranno accommodare della vitella mongana, în tutti li modi di quelle della Vaccina, fi come al fuo luogo fi dirà, e fi feruiranno nell'istessi modi di quelle ancora.

Vitella Bufalina, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I.

A Vitella Bufalina, quando farà più giouane, farà megliore, perche la sua Carne non è ingrata al gusto; ma è di grosso nutrimento, e viscosa, & è dura alla digestione, e massime quando sarà più grossa, fa muouere il corpo, & è contraria alli stomachi deboli, & alli Conualefcenti, e per ciò non fara honoreuole à menfa di Signori, nè molto buona, per gente bassa ancora, se bene che li lombi, e segati, e le Zinne delle Bufale lattanti non faranno tal parti ingrate al gusto, e la sua Carne, in qual vitella Busafi voglia patte fi potra accommodare in tutti li modi, e Vinande che fi fa- lina fi accom ranno della Vitella Mongana,e Campareccia, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, benche tal Carne non fia di quella bonta, e la Testa, fitara la Módella detta Vitella Bufalina si accommodera in tutti li modi di quelle del parecesa. Bone, e Vaccina, fi come al suo luogo fi dirà.

Bouc

Boue, e Vaccina, e loro qualità. Cap. X V I I.

A Carne del Boue, ò sia di Vaccina, è fredda in primo grado, e fecca nel fecondo, e quanto più faranno detti Animali gionani, laloro Carne farà megliore, e di grandiffimo nutrimento, ma grofio. & è dura da digerire, e genera molto sangue, e sara contraria alli stomachi deboli, & alli Malinconici.

Et la loro stagione sarà di primauera, per tutto Carneuale, benche saranno megliore di Decembre nelli tompi freddi, che di altra stagione, & viando dette Carni, fi faranno stare in fale a bastanza, almeno vn giorno. perche faranno meno nociue, e megliori, & l'vieranno quelli che faticano affai, e fi accommoderà in diuerfi modi come fotto fi diranno.

Testa di Vaccina, ò sia di Boue, e loro Cucina. Cap. XVIII.

cina aleffa.

Tefta di vac- T A Tefta di Vaccina, ouero di Boue, purche siano di Animali gionani , doppo scorticate, e nette, e salprese, tagliate in pezzi, si petran no fare aleffe con Profueto, ò altri falami dentro, e si feruiranno calde, e fredde, con verdura fopra.

Cella di vicsins in diuer. di Pottaggi .

Si potranno fare in Potraggio dette Telle, doppo cotte alelle come. fopra, e falprefe, fenz'offi, con dinerfi frutti fecchi , ò frefchi dentro, con Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza, con herbette buone battute minute dentro, e si feruiranno calde, con detti frutti fopra, e si potranno ponere Cipollette sofiritte in buono strutto ancora, per quelli che ne gusteranno.

Tefta di vaccina, e di bo... ue in paffice.

Si potranno fare dette Teste in Pasticcio in bocconi, mentre però che faranno di Aniniali giouani, doppo hauerle rifatte, fcorticate, e nette, & tenute nell'Addobbo, con le parti più tenere, e fi potranno ponere gli occhi di detti Animali, e Midolla, con Profutto in fette, e spetie a ba-Hanza dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, & altri diverfi regali, & ingredienti, però nel Pasticcio sopradetto in bocconi, qual si seruira caldo, con fuo brodetto dentro, per rinfrescarlo, e quando fi leruirà freddo fi ponerd la spetie, e Prosutto in sette dentro, con li pezzi di dette Teste più groffi, e renuti à baftanza nell'Addobbo folamente.

Lingua, Ceruello, e Collo di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XIX.

lingua di vac cina, e di bene ftufice, & appatticcia:e A Lingua di Vaccina fi potrà fare stufata, & Appasticciata, doppo che fard falprefa, e rifatta in acqua bollente, e netta, con Profutto. à Gola di Porco in fette, e spetie à bastanza dentro con diuersi frutti, come Prugne, e Visciole secche, & altri diuersi, e nella stufata, si ponerà brodo con Vino, per metà di Agresta dentro, el'Appasticciata si larderà detta lingua, e non si ponerà brodo, eccetto che il Vino, per metà di Mosto cotto, e si ponera quando che sara quasi cotta, e quando vi sarà molto graffo, si cauera, e se ne lassera à bastanza dentro, e si poneramno li frutti fopradetti, come nello flufata, e fi feruirà calda con detti frutri fopra, e fretie à baftanza dentro, & nell' ifteffi modi fi accommoderà la lingua di Boue ancora.

Si potrà fare detta lingua in Pasticcio, doppo che sarà stata in sale, e taguativa nell' Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie à bastanza dentro i cinajonero di enette, & lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e fi cio. feruirà calda, e fredda à beneplacito, e si potrà fare in Pasticcio in bocco. ni, fi com : di quella della Vitella Mongana, e con l'isteffi regali, & ingre-

dienti, e si feruirà come quello ancora, si come sopra al suo Cap. ho detto: Si porra fare derra lingua di Vaccina, ò fia di Boue, arosto allo spedo, lingua di vac doppo che fara ftara in fale à baftanza, cioè va giorno almeno, e rifatta i cina, e di boe netra dalla prima pelle, e lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garo- (pedo. fani dentro ce si seruira calda con salsa reale sopra, e fredda con Pepe, e

fugo di Melangole, ò Limoncelli fopra.

Si potrà detta lingua di Vaccina, ouero di Boue, falare, e doppo sfu- lingua di vac Vino, come li Profutti, & in latte ancora, e fi feruira calda, e fredda à be- ulte come li neplacito, tagliata in fette, & intiera, con verdura forto.

Ele Ceruella di detta Vaccina, e Boue, quando che faranno di Animali Ceruella di giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Vinande, che si fa- raccina, e di ranno delle Ceruella della Vitella Mongana, e Campareccia, con l'ifteffi dite come qu ingredienti, e regali dentro, e fi feruiranno come quelle ancora efi come le di vitella.

fopra alli loro Capitoli ho detto, benche non faranno di quella bontà.

Et il Collo di Vaccina, ouero di Boue, si potrà accommodare in sutti colle di vacli modi, che si faranno del Collo della sopradetta Vitella Mongana, e Cam- cinase bouc, si pareccia, con l'istessi regali, & ingredienti, si come sopra alli loro Capi-come quello toli hò detto,e fi feruiranno come quelle, benche tali Viuande non faran-di mogana, e no così buone da farlo in Pasticcio in suori, perche tal parte in detto Collo di Vaccina, e Boue, è molto dura, ma nel resto delle Viuande si faranno come quelle di derta Mongana, e Campare cia, purche detti Animali fiano giouani , e bifuguera falprenderlo , e lafciarlo frollère a baftanza .

Petto, e Pancia di Vaccina, e loro Cucina. Cap. X X.

L Petto di Vaccina, ouero di Boue, si potrà fare alesso, ma vorrà es- Peno, e panfere à bastanza frollo, & salpreso, e senza salprenderlo ancora, e si fer- cetta di bone mira caldo con verdura di herbette buone, ò altri fiori fopra, con alti. Agl iata; ouero altri fapori in Tondi; e nell'ifteffi modi fi cuocera la Pan-

cia delli detti Animali , con Profutto , ò altri falami dentro , quando però farà detta Carne fresca, perche salpresa, non si ponerà salame alcuno den-

tro, in qual si voglia modo cucinata.

Preto di vaccins, e di bo-

Si potra detto Petto di Vaccina, ouero di Boue, doppo cotto aleflo coutindorare, e friggere, e fi feruirà calfitto,e fenza do con fale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potra indorare con Voua sbattute, con farina dentro, e friggere, e fi feruira caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Pettoi, picet . ta di Vaccina frittein diper fi pottaggi.

E si potranno doppo cotti il sopradetto Petto, e Pancetta alessi, fare. di boyr, for- in diversi Pottaggietti tagliati in pezzetti , e soffritti con herbette buone , ouero con Cipollette tagliate minute dentro, con Agresta in grani, e fi seruiranno caldi con spetie à bastanza, e sugo di Melangole sopra.

Came di vac cina e di bo ue falata .in diverie potag

E si potrà detta Vaccina, e Boue, salare come la Carne del Porco in. tutte le parti, eccetto che il Collo, cioè il Petto sopradetto, parte delli detti Animali più graffa, la quale non occorrerà salare si come le altre parti, benche volendo, ancora quello si potrà salare, e si potranno cucinare in qual si voglia di dette parti, doppo essere state a molle in più acque, e dissalate alquanto, in diverse Pottaggierie, e cotte alesse in compagnia di diversi Pelati alessi, & con diverse altre sorti di Carni fresche, e si serviranno calde, e fredde a beneplacito.

Lonza, e Lombi di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXI.

Lonza di bo-Bt,e di vacci pa arofto.

A Lonza, cioè schiena di Vaccina, ouero di Boue, purche siano detti Animali giouani, si potrà fare arosto allo spedo doppo che sarà stata salpresa alquanto, e sbruffata con Aceto forte, e senza salprenderla ancora, lardata minuta folamente, & frolla a bastanza, e si seruirà calda con diverse salse sopra , ouero con sugo di Melangole, e fredda tagliata in fette, opero in diversi Piccadigli.

Longa di vac cina, e di boue in diuerfe bragiuole.

E finotra detta Lonza fare in Bragiuole, falprefa con Pepe, ouero finocchio forte foppelto, e sbruffate con Aceto forte, & vnte con ftrutto, ò lardo battuto, e si potranno sottestare, e si serviranno calde con falfa. di Mosto cotto, & Agresta sopra, e si potranno lardare, e fare arosto si la

Graticola, e si seruiranno calde come sopra : 116: ... 101.

Si potra fare detta Lonza stufata, & Appasticciata, con l'istessi regali, Lonza di bo. ur.e di vacci & ingredienti dentro, dello stufato, & Appasticciato, della lingua di detna fu fata . & ta Vaccina, e si seruira nell'istessi modi di quella ancora, si come sopra al appaftice;ata fuo Capirolo ho detto, purche detta Lonza fia ffara in Addobbo abaltanza di Aceto, con Vino, e spetie dentro, e si potra ponere parte di detto Addobbo dentro, quando però non vi si sia posto Vino, nè Agresta, ouero Mofto cotto , perche bafterà folo a ponerui dentro , ò l'yno , è l'altro di

detti ingredienti.
E li lombi di Vaccina i ouero di Boue, benche fiano vna medefima cofa, purche

pur che detti Animali non fiano molto vecchi, e li lombi di dentro, quali leggi ha co tengano dalla punta della spalla per fino all'offo maestro, cioè del Codrio- e el vaccio ne, dico che fono affai più teneri di quelli di fuori, quali fi addimandano lombi schienali, e sono molto più duri di quelli di dentro sopradetti, e perciò volendoli cucinare, bifogna lasciarli frollare a bastanza, e salprenderli.

Si potranno fare detti lombi stufati , & Appasticciati , doppo esfere sta - Lombi stufati , diage sti longo ti salpresi e fenza salprenderli ancora, folo tenuti nell'Addobbo di Aceto, finsan, & ap. e Vino bianco, con spetie a bastanza dentro, e si ponerà Prosutto, ò Bar- Patticciato. baglia di Porco con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole secche, con parte di detto Addobbo dentro, con Mosto cotto, e spetie a bastanzae nello stufato, si ponerà di più dentro brodo grasso, e si seruiranno caldi. con li fopradetti regali di frutti fopra.

Si potranno ancora fare detti lombi in diuerfe Polpette, e Polpettoni Lombi di pro di Piccadiglio, con Voua, e formaggio grattato, con spetie a bastanza, cina, e dibo. e dentro, con graffo delli detti Animali, in particolare la Midolla, con Paf- petre, e polip. e ferina , e Pignuoli , e si potranno fottestare , e fiorirli con fcorza di Cedro diglio Candita a lardelletti, ouero con Pignuoli, e si feruiranno calde con sugo di Limoncelli fopra, e le Polpette a Peretta, & altre simili, si potranno alligare in Voua con brodo dentro, con fugo di Melangole, ouero fi alligaranno con Voua, e latte di Mandole, ò di Pignuoli, e si scruiranno calde. con Cannella fopra.

Est faranno ancora altre Polpette, e Polpettoni ripieni con il Picca- Labi di bone diglio delli detti lombi con lardo battuto, con herbette buone dentro, con in polpette, e Pepe soppesto, d finocchio forte, & vn poco di Aglio per l'odore, per posettoni ri quelli che ne gusteranno, e si faranno arosto allo spedo, onero si sottesteranno in buono strutto, ò altro grasso, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, e Mosto cotto sopra, ouero con sugo di Melangole.

E si potranno fare diverse Bragiuole ancora di detti lombi , doppo che Lombi di vac faranno frolli abastanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, à sufficienza, ue in diverie fi potranno lardare, e fare arosto sú la Graticola, e senza lardarle ancora, bragiuole. e si fottesteranno con buono strutto, ò altro grasso dentro, con Agresta. in grani, e si seruiranno calde con detta Agrella, e parte di detto Addobbo topra, e quelle arofto con parte di detto Addobbo bollito con Pignuo-

li, e Passerina dentro, con Zuccaro a bastanza sopra.

Si potranno fare in Passiccio li sopradetti lombi, si come quelli della Lombidi vac Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo lio detto, ma cina, e di bonon far anno di tal bontà, ne così teneri ancora, e per ciò bifognera la fciar- un pattice. li frollare à bastanza, e si terranno nell'Addobbo come quelli delle Polpetre, e Bragiuole fopradette, e si larderanno con lardelli di lardo grossetti, con chiodetti di Garofani dentro, con spetie à bastanza, e si seruiranno caldi, e freddi, à beneplacito, si come quelli della detta Vitella.

E li sopradetti lombi di Boue , e di Vaccina , purche siano di Animali Lombi di vac giousni, fi potranno fare arofto allo spedo, ma vorranno effere frolli à ba - cina, e di bo-

ftanza ,

stanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, e si larderanno minuti con chiodetti di Garofani dentro, e quando che non fussero à bastanza frolli, si bastoneranno con vn bastone da Pasta, ò altro, e lardati come sopra, e si seruiranno caldi con falla di Mosto cotto, & Aceto, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza dentro sopra.

Rognone, Cosciotti, e Sopracosciotti, e Piedi di Boue, e Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXII.

boue,c di vec ems arofto.

Rognone di T L Rognone di Vaccina, ouero di Boue, fi potrà fare arosto allo soedo. lardato minuto con Garofani dentro, e si potra involgere in rete . ò Carra vota, e si seruirà caldo con salsa reale, onero sugo di Melangole forra.

Regnone 'di cin in diues. advu bifogne

Si potrà fare detto Rognone in diversi Pottaggietti, doppo corto alesso bour, e di vac con herbette buone battute minute con lardo, ò altro graffo dentro, con fi guargetti, Pignuoli, e Passerina, e specie à bastanza, & Agresta chiara, ò in grani, in croffini ouero fugo di Melangole, e si potrà soffriggere con Cipollette, tagliate. minute dentro ancora, e fi feruirà caldo con Pepe, fale, e sugo di Melangole sopra, e quello in Pottaggio con li sopradetti ingredienti sopra, & ad vn bisogno se ne potranno sare Crostini di detto Rognone, si come di quello della Vitella Mongana, ma però che detti Animali, fiano giouani, e graffi, con midolla di Vaccina dentro, e fi feruiranno caldi con Zucea-

ro, e sugo di Limoncelli, ouero Agresta sopra.

Cosciotti di delli cofciotti dolla vitella mongana .

Eli Cosciotti di Boue, e di Vaccina, quando che detti Animali saranno boute divac giouani, si potranno fare in tutte le Viuande che si faranno delli Cosciotti le viu de, che della Vitella Mongana, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, e fi poneranno l'istessi regali , & ingredienti , e si seruiranno come quelle ancora, ma bisogna che detti Cosciotti siano frolli à bastanza, da farli in Torte, ò Crostrate in fuori, nè meno in Minestra detta, la Morsellata, perche sono molto duri, se bene che ad vn bisogno si potranno ambi le dette Viuande

fare benche non faranno di tal bontà.

E li detti Cosciotti si potranno fare in tutte le Viuande, che si faranno Cosciotti di bouese di vac delli lombi delli detti Boue, e Vaccina, e si falprenderanno, e si faranno e ina, oucinari come i tomi frare nell'Addobbo, si come sopra ho detto di quelli, e si seruiranno caldi,

di detti Ani- e freddi, fecondo le Viuande, fi come quelle delli detti lombi.

mali . Sopracofeio di boue, e di vaccina.accó quello della vitella.

20 6.

Et il sopracoscio di Vaccina, e di Boue, essendo però detti Animali giouani, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del medato come fopracofcio della Vitella Mongana, e Campareccia, da farlo in Pasticcio in fuori, per effere il fopracofcio delli detti Boue, e Vaccina, parti molto dure, e perciò bisogna che sia frollo à bastanza, e si farà stare nell'Addobbo, e fi falprenderà ancora bifognando, e fi farà nel resto delle Vinande, e si poneranno l'istelli regali, & ingredienti che sopra ho detto nel sopracofcio di detra Mongana, e si ferniranno come quelle ancora, benche non-

faranno poi così buone.

E li piedi di Boue,e di Vaccina si potranno ad vn bisogno fare alessi, dop. Piedi di bone po che faranno fcorticati, enetti, e quelli dinanzi faranno megliori, e di vaccina deuono effere freschi, e non frolli ; ma vorranno gran cottura , perche fogno, e mafono moleo duri, e si cuoceranno in compagnia di alcun salame, ò Prosutto dentro, e si seruiranno caldi con diuersi sapori in Tondi, e si potranno feruire con vn marinato di Aceto, e spetie, con Zuccaro à bastanza dentro fopra, doppo che faranno cotti aleffi, e freddi, e caldi à beneplacito. e di questi non se faranno molte Viuande per essere vn cibo molto ordinario, e non recipiente ancora.

Zinna, Fegato, Polmone, e Trippe di Vaccina, e di Boue, e loro cucina. Cap. XXIII.

A Zinna di Vaccina sarabene a seruirla quanto prima, doppo che Zinos di vac fara morta detta Vaccina, rispetto al latte, accioche sia più fresca, cina fresca e nella primauera farà megliore che di altro tempo ; la qual si potrà cotta alessa, fare alessa, e si servirà calda con verdura sopra, e sarà megliore cotta con Profutto, ò altri falami dentro.

E si potrà friggere in buon destrutto, ò altro grasso, la detta Zinna dop- Ziana di vacpo che fara cotta alessa, e raffreddata, e si tagliera in sette non molto grof- cina indora:a le, e si infarineranno, e si poeranno indorare ancora, e si seruira calda. efritta.

con Zuccaro, e fugo di Melangole fopra. Si, potrà detta Zinna fare in diuersi Pottaggi doppo cotta alessa come fopra, e tagliata minuta, ouero in fette fottili, e si foffriggerà con buon. Zinna di vac destrutto, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'Agli dentro, si periaggi. e si feruira calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo grasfo dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute con Agresta dentro, e con latte di Pignuoli, e rossi d'Voua ancora, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potra soffriggere con Cipollette tagliate minute dentro, e si seruira calda con fale , Pepe , e fugo di Melangole fopra .

E si fara detta Zinna stufata, & Appasticciata, intiera, e tagliata in. zinne di vac pezzi, doppo cotta alessa, con dinersi frutti freschi, ò secchi dentro, con specina sivita,
tie à bastanza, e Vino per metà di Agresta chiara, con Prosutto, ò Gola di Porco tagliati in fette, e nello stufato si ponera di più brodo grasso dentro, con Agresta in grani senz'osli, e si seruirà calda, con suoi ingredienti sopra.

Si potrà fare in Pasticcio detta Zinna intiera, e tagliata in przzi, dop- Zinna di vac po rifatta, e lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, con spetie a cino in paltic bastanza, e Prosutto tagliato in sette, e quando si seruira caldo si poneranno diuersi altri regali di più dentro, come Tartuffoli, Cardi teneri, & altri diuersi ingredienti, tagliata detta Zinna in pezzi, con suo brodetto dentro per rintrefcarlo, e freddo fi laffera intiera fenz'altri regali dentro,

eccerto che il suo condimento di Grasso, e spetie a bastanza, con Prosut-

to come foora dentro.

Zina divas Si potra fare arolto allo fpedo detta Zinna, doppo cotta più che per come annua in meta aleffa, le alrada a minuta, e fi potra finuologre in rete, ò Carta, e fi feruira calsa con falfa reale, ò fugo di Melangole fopra, e farà buona fotteftata an ora, e con l'illuli regal & ingredienti della fopradetta Zinna.

Appalliciciata, e fi ponera di più Mofto cotto dentro, e fi ferunrà calda con

testata anora, con l'istelli regali & ingredienti della sopradetta Zinna-Appasticcitat, e si ponerd di più Mosto cotto dentro, e si ferunti scalda con detti regali sopra, e nelli sopradetti modi si potranno accommodate le-Zinne delle Busale lattanti, di scrosa giouane, e quelle di Camparecciaanora, e si feruiranno come la Zinna sopradetta di Vaccipa.

regato di bo Cali Grana di Pone a Maggina, quando che dessi Asimali

State dibb Et il fegato di Roue , e Vaccina , quando che detti Animali faranno giotie : vacina
tro grafio , e fi feruirà caldo con fale , Pepe , & Agrella fopra , e fi potrà
fare arofto allo fpedo , lardato, outero involto in rete con lardo battuto ,
e finocchio forte , outero Pepe foppefto dentro, e fi feruirà caldo con fale
fa di Mofto cotto , o fugo di Melangole fopra , e fi potrebbe detto fegato
fare nel refto delle Viunade , che fopra ho detto del legato della Mongana,
ma per non effere molto recipiente . fi feruirà folamente ad va bifogno

nelli fopradetti modi.

ndmest di Er il Polmone, e Coratella di Boue, e Vaccina, non essendo detti Animali boue, di Vaccina di dutti molto Vecchi, a di vo biogno si pottarano sare in diuersi Pottaggietti, dopede propere dentro, con seguina di propere dentro, con seguina di propere dentro, con specia di bastanza, in buon brodo grasso, e si pottarano alli gare con Voua s'battute con Agresta, o signo di Melangole dentro, e si ferturan no caldi con detti singredienti (opra, e si pottarano sossiggere in buon destrutto, doppo tagliati in sette sottili, con Cipollette tagliate dentro, e si

feruiranno caldi con fale, Pepe, e fugo di Agresta sopra.

ripre de le Elle Trippe delli fopradetti Boue, e Vaccina esfendo detti Animali giorice te la unai, si potranno accommodare in tutti li modi, e Vinande che si faranno
sacche si fi delle Trippe della Vitella Mongana, si come fopra si suo Capitolo ho
della sono detto, e si ferniramo nell'istessi modi di quelle, e saranno molto meriate giori ancora.

Toro, Vaccina, e Boue Vecchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X X I V.

L. Toro ha peffima Carne, più di qual fi voglia altro Animale Quadrupedo, & è di groffo, e cattiuo nutrimento, è dura da digerire, & è
febrofa, perche e fredda, e (ecca, e di tal qualità fono il Boue, e
Vaccina Vecchi, quali fono cattiuiffimi; ma fe ad vn gran bifogno fi voleffero feruire. fi porranno accommodare in tutti li modi, e Vuande cheperchent, fopra ho detto del Boue, e Vaccina, e fi feruiranno come quelle ancora,
un municate dalli interiori del Toro in fuori, quali fono peffimi, e tutte le Carni delli fo-

pradetti Animali fi feruiranno falprese assai più delle sopradette di Boue, e viulde che si Vaccina giouani, benche tali forti di Carni non faranno buone, nè meno farana dal bo recipienti, se non in tempo di gran bisogno, ò necessità, perche non deuo- giouani, ad no effere cucinate, nè seruite da gente bassa ancora.

Castrato, e sue qualità. Cap. X X V.

A Carne del Castrato è calda, & humida temperatamente, & il gionane farà molto megliore del Vecchio, purche habbia haunto buoni pascoli; qual Carne fara buona per ogni età, e complessione e per li Conualescenti ancora, ma che sia giouane di vn'Anno, perche sarà più facile alla digestione, molto più che non farà il Vecchio, perche è duriffimo da digerire, & è nociuo ad ogni complessione, & il brodo di detta Carne farà buono tolto à digiuno, & la fua stagione farà di primauera, benche di ogni tempo fara buono, e si accommo derà in diuersi modi come fotto fi diranno.

Testa, e Collo di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVI.

A Testa di Castrato si potra accommodare in tutti li modi, e Vi. Testa di ca-, uando, che si saranno della Testa di Boue, e Vaccina, si come sopra te le vuande, al loro Capitolo ho detto, da falprenderla in fuori, perche non che quelle di occorre, e fara megliore quella di Agnello groffo ancora, benche non fa- na giouanisco ranno recipienti à Mensa alcuna di Signori, eccetto che per medicamento, cetto che in ne tampoco per gente baffa, ma volendola però cucinare fi poneranno delle Cipollette di più dentro, perche nella Carne di Caftrato faranno megliori, che in quella di Vaccina, nè meno fi fara in Pasticcio detta Testa si come le sopradette di Boue, e Vaccina gionani, ma nel resto delle Viuande, e si seruiranno come quelle ancora.

Et il Collo del Castrato si potrà accommodare in tutti li modi, e Vi-Gollo di ca-tuande, che si faranno del Collo della Vitella Mongana, si come sopra al fuo se viude che Capitolo ho detto, e quando che quello del Castrato sarà giouane, sarà si faranno di poco inferiore di bonta, e massime quando che sarà grasso, e si poneranno mongana. delle Cipollette di più dentro, in particolare nelle Pottaggierie, a chi gusteranno, e nel resto delle Viuande si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno come quelle di detto Collo di Mongana ancora.

Petro, Pancetta di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVII.

L Petto di Castrato si potrà sare alesso con herbette buone, e Cipol-Petto di ca-lette tagliate dentro, eccetto che per Conualescenti, perche non sono ripto, tropico, con buone, ma con herbette buone folamente, e si feruira caldo con ver- 24. dura di fiori fopra, e con diuersi sapori in Tondi, e si potrà riempire come

il Petto della Vitella Mongana, e si feruirà in tutti li modi di quello ancora.

si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Petto di caftrace atolte sù la gratico la in diuerfi modi. .

E si potrà detto Petto fare arosto sù la Graticola, doppo che sarà rifatto, & inuolto in rete, con fale, e finocchio forte foppesto dentro, e si potra fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto più che per metà alesso, e sbruffato con Aceto forte, e spoluerizzato con Pane grattato paffato per lo esdaccio, con Zuccero, e Cannella sopra, e si seruirà caldo, con falfa di Motto cotto, ouero fugo di Melangole fopra.

Petro di caftrare in diuerfi pottaggetti.

Esi farà detto Petto in diuersi Pottaggietti, doppo cotto alesso, e spezzato, e si soffriggerà con Cipollette tagliate in buon destrutto, ò altro graffo, con herbette buone, e spetie a bastanza dentro, e si seruira caldo con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e doppo soffritto come sopra, si potra ponere in Vaso, con brodo grasso, Pignuoli, e Passerina, conherbette buone dentro, con spetie à bastanza, Agresta in grani, & con altri diuersi frutti ancora, e si allighera con Voua sbattute con sugo di Limoncelli, ò Agresta chiara dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

Petro di ca-

Si potra fare arosto allo spedo detto Petto doppo che fara rifatto, e firato, arofto lardato nelle parti più magre, e ripieno con Piccadiglio di Carne, con Piprino, forte, gnuoli, e Pafferina, Agrefta in grani, con fegatetti di Polli, e fpigoletti d'Agli dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con salla di Agresta, con. grani di detta dentro bollita, con Zuccaro, e Cannella in canna a bastanza dentro fopra, e si potrà fottestare con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, ouero con Cipollette tagliate minute, con Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, e spetie a bastanza, e si seruira caldo con detti ingredienti fopra...

Petto di C'. ftrato flufa.o

E fi potrà fare stufato detto Petto, con li sopradetti regali, & ingreripieno,e fen dienti del sopradetto sottestato, con Prosutto di più, ò Gola di Porco in. fette, con brodo grasio dentro, e con Agresta in grani al suo tempo, e si Panettia d' feruirà caldo con spetie a bastanza sopra, e nelli sopradetti modi, e Viuanrente le vina de si potra fare senza riempitura ancora, e così la Pancetta di detto Castrano del petto, to si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Petto di Castrato.

> Lonza di Castrato, Sopracoscio, e Coda, e loro Cucina. Cap, XXVIII.

Lonza di ca. Bra o alcifa, con tutre le parti di detto & in diuerie bragiuole .

A Lonza di Castrato si potrà fare alessa, con tutte le altre parti di detto Animale, le quali si serniranno calde, con verdura di herbette buone,ò fiori fopra, con diuersi sapori in Tondi, e si potra fare detta schiena in diuerse Bragiuole, spoluerizzate con finocchio forte, e sale, ouero con Pepe foppelto , e fi sbrufferanno con Aceto forte, e fi fottesteranno con buono strutto dentro, con Agresta in grani, e si potranno fare arosto sù la Graticola, lardate, e senza lardare, vnte, e spoluerizzate come sopra, e si seruiranno calde con Mosto cotto, & Agresta bollita, con-

Pignuo-

Pignuoli, e Passerina dentro, con Cannella in Canna a bastanza sopra.

E si potrà detta Lonza fare arosto si come quella della Vitella Monga- lonza di cana e nel resto delle Viuande che si faranno di quella ancora, si come so- & in ruttele pra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istesti modi di quelle, ma faranne nelle Pottaggierie di questa di Castrato si poneranno delle Cipollette, quelle della di più dentro, per quelli che ne gusteranno, e così il Mosto cotto ancora.

Et il sopracoscio si potrà accommodare in tutte le Viuande che si faranno della Lonza soprapetta, e si seruiranno nell'istessi modi di quella anco- di castrato, e ra , ma se bene tal parte è con molto osso, niente dimeno sarà molto su cucina,

faporita, e buona.

E la Goda di Castrato si potrà sare alessa, e si seruirà calda, con verdara coda di castra di herbette buone sopra, e con Agliata in Tondi, e doppo cotta alessa, si to alessa, de apotra fare arosto sula Graticola, ma prima tenuta nell'Addobbo di Aceto rosso, frina, forte, e spetie, e spoluerizzata con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e si serurà calda con parte di detto Addobbo bollito, con Zuccaro a bastanza dentro sopra, ouero con sugo di Melangole, è Agresta; e si potrà indorare, e spoluerizzare con pane grattato, e friggere in buon destrutto, e si seruirà calda come sopra.

Cosciotto, e Piedi di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXIX.

L Cosciotto di Castrato gionane, e che sia frollo à bastanza, si potrà Cosciotto di fare aleflo, e si seruira caldo, con verdura sopra, e diuersi sapori con castrato alesin Tondi.

E si potrà fare arosto allo spedo detto Cosciotto, doppo che sarà frollo, cosciotto di e ben battuto con vn bastone per tale effetto, con chiodetti di Garofani, cificato aroe spigoletti d'Agli dentro, con Rosmarino, ouero saluia, e si potra lar- senza riempi dare ancora, doppo che sard rifacto sù la Graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare ripieno con Piccadiglio di detto Cosciotto, con Pignuoli, Passerina, e Midolla di Vaccina, Profutto battuto minuto, con graffo di detto Caffrato dentro, con spetie a baftanza, & Agrefta in grani al suo rempo, e spigoletti d'Agli battuti minuti, e si farà arosto come sopra, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero fugo di Melangole fopra.

E si potrà fare sottestato con diuersi frutti dentro, con la sopradetta. Cossiono di riempitura, con Voua, e sormaggio grattato, & herbette battute minute m. e forma di più dentro, con spetie a bastanza, e si ponerà Mosto cotto, per me- ". tà di Agresta chiara in detto sottestato, e si seruira caldo con detti in-

gredienti fopra.

E si potrà fare detto Cosciotto in diuersi Piccadigli , & in diuerse Bra- Cosciotto di giuole, come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e afratorin di compositioni dentro, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si poneran- e bragiuode.

no spigoletti d'Agli ammaccati nell' Aceto, col quale si sbrufferanno dette Bragiuole di Castrato, e si seruiranno nell'istessi modi, che quelle di Mongana, e così il fopradetto Piccadiglio ancora.

Cof. ierto di caffrito in to

Si potrà fare detto Cosciotto in Torte, e Crostate, fattone Piccadiglio rie, e croff ne battuto minuto, doppo che farà perleffato, e quafi cotto, con Graffo, & il Rognone di detto Castrato, con Animelle di Capretto, e Testicoli d'Agnello, tagliati minuti, con Midolla di Vaccina dentro, Pignuoli, e Pafferina, con Zuccaro, e Cannella a bastanza, e si condiranno con strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto in acqua a bastanza, con Agresta in grani al suo tempo dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro fopra, ma la fopradetta compositione sarà molto meglio in Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ò Costrate, e sara viuanda assai più moderna ancora.

€osciotti di caftraco in po pettan ipie-ni, ed. siccadiglio .

Si fara detto Cosciotto in diuerse Polpette, e Polpettoni ripieni, &in Instre : pol. Polpette , e Polpettoni all'Inglese , di Piccadiglio , & altre diuerse , si come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, che si poneranno nel Cosciotto della sopradetta Vitella, si come fopra al suo Capitolo ho detto, e si serviranno nelli istessi modi di quelle ancora, ma in queste del Castrato si poneranno spigoletti d'Agli battuti con herbette, e lardo dentro, in particolare nelle Polpette, e Polpettoni ripieni, però à chi gusteranno, perche li leuano alquanto l'odore, che alle volte hanno di Agnello .

Cofciotti di

Si potranno fare detti Cosciotti in diuersi Pasticci intieri, & in bocconi. caltatoia di unifi paliceti, si come in altri diuersi di Piccadiglio ancora , con l'istessi regali , e compo-e palicetti: sitioni , che si poneranno nelli Pasticci , e Pasticcetti delli Cosciotti della Vitella Mongana, fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e fi feruiranno come quelli ancora...

Piedi di cafirato, e lor encina.

Et li piedi di Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che fi faranno delli Piedi della Vitella Mongana, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, da farli arosto allo spedo, e sii la Graticola in. fuori, perche questi di Castrato tengano poca robba attorno, ma si faranno nel resto delle Viuande che quelli della sopradetta Vitella, e si seruiranno come quelli ancora.

Fegato, Coratella, e Sangue di Castrato, e loro Cucina . Cap. XXX.

Fogato di caftrato, e fua encina.

El fegato di Castrato quando che sarà giouane se ne potranno sare, tutte le Viuande, che si faranno del fegato della Vitella Mongana, e si poneranno l'istessi regali , & ingredienti che in quello , si come fopra al fuo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora; e quando che detto fegato farà di Castrato Vecchio, se ne faranno le Vinande, che sopra al suo luogo ho detto del segato di Boue, e Vacvina Vecchi.

Etil

Et il Polmone, e Coratella di detto Castrato si potranno accommoda. Coratella di re in tutti li modi,e viuande che si faranno del Polmone, e Coratella di Vi- sucjui, tella Mengana, sicome sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora,ma nelli pottaggi di queste del Castrato si soffriggeranno cipollette di più dentro, per quelli che li gufteranno.

Et il sangue di detto Castrato quando che sarà di Animale giouane, si sangue di caaccommodera, come quelle della Vitella Mongana, si come sopra al suo firato in tut Capitolo ho detto, e fi feruirà come quello ancora, benche non fia di tal di quello delbontà, e massime quando che sarà di Castrato Vecchio, perche non sarà la vitella. buono per niente.

Montone, e Pecora, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

A Carne del Montone, tanto vecchio quanto giouane, sarà simile à quella del Becco, & è di cattino nutrimento, e di duriffima digeftione, & è di pessimo ocore , e sapore ancora , e così la Pecora ; fiche tali Carni a gran bifogni volendole cucinare, la loro meglior stagione farà nell'Autunno, e nell'Inuerno, perche non rendono tanto il lor cattiuo odore, si come in Frimauera, e nelli tempi caldi, doue che da nissuno non deuono effere viate tali forte di Carni, per le loro male qualità, perchequesti Animali fono abbomineuoli, e nociui, per estere caldi, e secchi, Montone, e pe ma se per gran bisogno ò necessità si vorranno seruire, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Castrato, dall' interiori in fuori, de del canto perche sono pestimi.

Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

A Carne del Caprone è calda, e secca, e conferisce alli grassi, e masfime quando che farà Castrato, perche farà megliore, essendo però giouane, ma farà contraria alli Malinconici, à à quelli che patono di mal caduco, perche è ventofa, e puzzolente, e dura da digerire, e cosila Carne della Capra, e Becco ancora, e la loro stagione fara nelli gran freddi per il loro cattino odore, done che volendoli ad vn gran bifogno questi ancora cucinare, si terra l'ordine sopradetto del Montone, e Capione, cae Pecora, di accommodarli in tutti li modi, e Vinande, che si faranno del fore ancual. Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, dalli interiori in suora, perche non sono buoni, e volendo vsare tali Carni, saranno megliori cucinate alesse, con diverscherbette buone in compagnia di altre Carni salate, che in altra maniera accommodate, benche non faranno buone,no meno recipienti a Menfe honorate.

K

Capretto, e sue qualità. Cap. XXXIII.

A Carne di Capretto è temperata nel caldo per fino al fecó do Mefe, e farà temperata ancora, trà l'immido, & il fecco : il lattante farà il megliore e, Mulchio, che non arriui alli fei Mefi; la fina Carne conferifee molto alla finità per la fina facile digettione, e farà di buon metrimento, e la fina fiagione farà di Primuura, è in ogni tempo che fen e potrà hauere, e conferirà alli ConnaleCenti, & a quelli che patrono di mal Caduco, & alli Romachi frigidi, & acquofi, ma a quelli che patrono di mal Caduco, & alli Romachi frigidi, & acquofi, ma

accomodato, e fi feruirà in diuerfi modi come fotto.

Testa, e Ceruella di Capretto, e loro Cucina: Cap. XXXIV.

cucinato arosto conferirà ad ogni complessione, e sara nel meglior modo

A Testa di Capretto si potrà fare stusta, e fottestata, & ripiena, o doppo cotta più che per metà alessa, e fatta senziosi con Vouabbattues, con iornaggio grattato, e, spetie dolce a baltanza dentro, con herbette buone battute minute, con le Ceruella di detto Capretto, doppo ristate con Pignouli, e Passeria, & Agressa in grani al sus tempo dentro, e si potranno ponere diueri firutti, tanto nella fottestata, quanto nella susta anora, e nella Testa si sustanto nella sortestata, orna de la fustata anora y en nella Testa sustanto della sustanto della sustanto della sustanto della sustanto con con la Testa sustanto della sustanto con con con sustanto della sustanto della sustanto della sustanto con diuerse si alla con detti frutti, e Cannella sopra, e la sottestata con diuerse si calle, e si ficurità come sopra.

Tella di capretto fritta, con fut fritta ta fopra, & indorata.

Esi potrà detta Testa doppo cotta come sopra, e sattasenz' offi, infarinare, e friggere, in buon destrutto, con sua frietata d'Voua sbattute, o sopra, patrit per meta, e si feruria calda con Zuccaro, e Cannella, e sugo di Melangole sopra, e doppo cotta come sopra si potrà fare in più pezzi fenz'ossi dentro, e si potranno infarinare, & indorare, e sriggere, e si serurià calda come sopra.

Ceruella di capi errore loro cucina .

Ele Ceruella didetto Capretto fipotranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che fi faranno delle Ceruella della Virella Mongana, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, e fi feruiranno nell'istessi modi di quelle, e faranno megliori ancora.

Petto di Capretto, cioè li quarti dinanzi, e quelli di die tro, e loro Cucina. Cap. X X X V.

Prevodicaprevodica-

tro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e si seruira caldo con Petrofemolo, ò altra verdura di diuerfi fiori, & herbe buone. fopra, e fi potra fare ftufato, e fotreftato, con diuerfi frutti dentro, e fi feruirà caldo con li fopradetti frutti fopra, e nello stufato si ponerà brodo grasso, e si alligherà in Voua, e nel sottestaro Vin bianco per metà di Agrefta, ò fugo di Limoncelli dentro, e si seruirà come sopra.

E si potrà fare detto Petto in Potraggio con tutte le parti di detto Ca. Petto di capretto, doppo cotto alesso più che per metà, e spezzato, e si soffriggerà co pretto forza herbette buone battute minute, ouero con Cipollette tagliare minute in potraggi. buon defirutto, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Limoncelli sopra, e fi potrà ponere in Vaso doppo sostritto come sopra, con herbette buone, Pignuoli, e Passerina, con buon brodo dentro, con spetie a bastanza, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Mclangole dentro, e

fi feruirà caldo con Cannella fopra.

Si potrà fare arosto su la Graticola doppo che sarà rifatto in acqua bollente a bastanza, inuolto in rete, ò Carta vnta con buono strutto, e spol- pretto aresto uerizzato detto Petto, con fale, e Pepe foppesto, ouero finocchio forte, la gratico e si potrà lardare con alcuni lardelli di lardo, e si seruirà caldo con salsa di senza. fugo di Melangole, e Limoncelli fopra, e si potrà fare arosto come sopra fenza rete ancora, doppo cotto alesso, e sbruffato con Aceto forte, ouero con Vino bianco, e spolucrizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio con Zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con salsa reale, e cappari di Genoua sopra.

Ilfopradetto Petto con li quarti dinanzi di detto Capretto, e quel- Petto di co li di dietro ancora, si potranno sare arosto allo spedo, doppo che saran- resio di derro no rifatti, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con sugo di Melangole, animale are

fopra.

E si potra fare in Pasticcio in bocconi il sopradetto Petto, con tutte le Petto di caparti di detto Capretto, con uno spezzato di Piccioni, quero diversi Ve- pretto co rac celletti graffi dentro, con Barbaglia di Porco, ouero Profutto in fette, detto in pa-Midolla di Vaccina, & Animelle di detto Capretto, con Pignuoli, e Paf- ufccio in boo ferina, con sperie a bastanza denero, con carcioffi, e Tartuffoli, quero cardi teneri, con suo brodetto per rinfrescarlo, con Voua sbattute, con-

Agressa, e brodo di carne dentro, e si seruira caldo con Zuccaro sopra. Si fara il fopradetto Capretto inticro arosto allo spedo, e sottestato al capretto ere forno, doppo rifatto, e lardato minuto, ripieno, con la coratella di det- finiteio rito Capretto, tagliata minuta, con Animelle di detto, Pignuoli, e Pafferina, rempitora, con spetie a bastanza dentro, con lardo battuto, con herbette buone, & Agresta in grani al suo tempo, e con altri diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà caldo con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare arosto come sopra, e sottestato ancora senza riempitura doppo rifatto, e lardato come fopra, e cosi si feruira ancora.

K 2

Coratella, Fegato, Animelle, Zampetti, & altri interiori di Capretto, e loro Cucina. Cap. XXXVI.

Corarella di capretto in de uerfi potrag. gride in mine

A Coratella di Capretto fi farà in diuerfi Pottaggietti, doppo perteffata, e tagliata in fette, e foffritta in buon destrutto, con herbette buone ragiate minute, con cipollette a chi gufteranno, e fi fernira calda con fale, pepe, e fugo di melangole, ò agrefta fopra, e fi potra ponce re in valo doppo foffritti come fopra, con buon brodo, con fpetie a baftanza dentro, e fi allighera con rofsi d'voua sbattuti, con fugo di melangole, ò agrefta dentro, e fi feruirà calda, con cannella fopra, e farà buona per mineftra ancora; ma si battera più minuta, e si seruirà come la sopradetta posta in vaso.

Budelterra di capres to are fter & in mine dia .

E le budelletta di Capretto lattante si potranno fare arosto allo spedo, doppo che faranno rouerfate, e nette, fi sbrufferanno con aceto forte, con sale sopra, e si inuolgeranno su detto spedo a soggia d'voua, ò pera, e fi spoluerizzeranno con finocchio forte, e si vngeranno conbuon strutto, è lardo battuto, e si seruiranno calde, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra ancora dopponette, e tagliate. minute, con herbette buone battute minute dentro, con voua, e formaggio grattato, e si seruiranno calde, con forma ggio grattato sopra, ouero con cannelia.

Pegaro di cacucina.

Et il fegato di capretto si potrà accommodare in tutti li modi che si fapretto, e fas rà del fegato della vitella mongana, si come sopra al sue Capitolo ho detto,e fi feruirà nell'istessi modi di quello ancora,e sarà assai megliore, quando però che sarà di capretto lattante, si come al suo luogo s'intenderà .

Animelle di capretto, elo to cucina .

Ele Animelle di detto capretto fi accommoderanno in tutti li modi , e viuande che si faranno delle animelle della vitella mongana, da farle arofto allo spedo in fuori, per effere questo di detto capretto molto pnì piccole, ma nel resto delle viuande si accommoderanno come quelle, si come fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora...

Sangne di ca. cucina.

Et il sangue di capretto si potrà accommodare in tutti li modi, e viuanpretto, e fua de che si faranno del sangue della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si servirà come quello, e sarà megliore ancora.

Peducci di ca prerte in dimieri portag.

È li Zampetti di detto capretto si potranno fare dinersi pottaggetti dopò che faranno pelati, netti, & alessi si farà vn marinato di aceto, con zuccaro, e spetie dentro a bastanza sopra, e si serviranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare nel resto delle viuande che si faranno delli peducci di castrato, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Agnel-

Agnello lattante, e di vn' anno, e sue qualirà, e Cucina. Cap. X X X V I I.

A Carne d'Agnello lattante è humida nel terzo grado, & è viscosa,e l'Agnello di vn'anno è caldo in primo grado, & humido nel fecondo: il megliore farà il maschio, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche genera buon fangue, e sarà facile alla digestione, e conferirà a quelli che stanno in paesi caldi, & alli Malinconici, e Colerici; ma però a quelli che faranno di gagliarda complessione, e farà contraria alli vecchi, e conualescenti, perche tal Carne è scrementosa, e di grosso nutrimento, e la loro stagione farà di Primauera, e si accommoderanno come sotto si dirà.

L'Agnello lattante si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuanie che si faranno del Capretro, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e oosì l'Agnello di vn'Anno ancora, e quan- to, e quello di do che pasi erà l'Anno, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si feguirà nell' istessi modi di quello, se bene che non sarà di calbontà.

Testicoli d'Agnello, Toro, Cignale, e Bufaletti, e loro Cucina. Cap. XXXVIII.

I Testicoli delli fopradeeti Animali, benche siano di dura digestione, & in particolare quando che detti Animali faranno Vecchi, perche tà di diversi essendo gionani, e grassi saranno megliori, e di più facile digestione, e gran nutrimento, se bene che meglio al fuo luogo la qualità di effi fi intenderà, nondimeno qual si voglia Testicolo delli sopradetti Animali, doppo che farà perleffato, e scorticato dalla pelle che ha attorno, e tagliato in pezzi per il longo, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, ò altro graffo, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melan-

ificoli di quadrupedi.

gole fopra.

Est potranno detti Testicoli fare arosto allo spedo, doppo che saranno Testicoli delli perleffati, e netti dalla pelle, come fopra, e lardati, e fenza lardare an- detti animali cora, e si feruiranno caldi con falfa reale, ouero sugo di Melangole sopra, diversi pote si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pottaggietti, si come le Animelle della Vitella Mongana, nell'istessi modi che si faranno di quelle, si come al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, doppo netti come sopra, e vorranno assai più cortura di dette Animelle ancora.

E si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pasticci, e Pasticcetti doppo netti come fopra, in compagnia di diversi Piccadigli di Carne di Quadru- diaesi palie pedi, e Volatili, con suoi regali, & ingredienti dentro, e potranno seruire cise patrenti per regalo di detti Pafticci, e Pafticcetti ancora, si come le Animelle sopra- di detti dette di Mongana,ma vorranno più cottura affai, si come sopra ho detto.

Caprio, e Caprioletti, e loro qualità. Cap. XXXIX.

A Carne del Caprio è calda, e secca in secondo grado, li megliori Capri faranno li giouani, & effercirati al corfo, e graffi, perche faranno più facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Primauera, & per rispetto delli pascoli, quelli che haueranno mangiato herbe tenere faranno più graffi, e delli Vecchi il tempo farà per tutto Febraro, e quando incominciano li freddi , e faranno di buono , e gran nntrimento. benche questi Animali superano in bonta tutte le altre Carni silnestre, e faranno buone per li Paralitici, e faranno finagrire li graffi, e nuoceranno alli magri , & astenuati , perche il loro sangue è molto asciutto , & a simili gente sarà difficile da digerire,nè saranno buone per li Malinconici perche questi Animali fono più Malinconici di tutti li altri Animali faluatici e fi accommoderanno in diversi modi come sotto si diranno.

Caprioletti, e loro Cucina. Cap. X L.

Caprioletti in tutte le v . nande che fi faranno del Capretio!.

I Caprioletti giouani si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Capretto, si come sopra al suo Capitolo ho detto, eccetto che la Testa, Piedi, sangue, e parte delli inreriori , dalla Coratella in fuori , ma effendo fresca sarà buona per riempitura delli detti Animali , & in altre Pottaggierie ancora , fi come della Coracella del fopradetto Capretto, & Agnello, ma le altre parti non fono buone, e nelli detti Caprioletti fi ponerà di più il Vino per metà di Mofto cotto con Agresta, o sugo di Melangole dentro, in particolare nelle. Pottaggierie, e sopra li arosti si vseranno diuerse salse, e che il brusco sia superiore al dolce, con Cannella,e Garofani dentro, per rispetto dell'odore del faluatico, e le loro Carni fi laueranno col Vino, perche faranno più faporite, e buone, e quando che si vorranno rifare si rifaranno sù la Graticola, ouero su li carboni, e non in brodi, nè acque bollenti, e si potranno fare Appafficciate, & inbrodo lardiero, e fi terranno nell'Addobbo bifognando, e si vseranno vn poco più li Aromati, che nel capretto, ma non di modo che si arrivi al superfluo.

Testa, Petto, Pancetta, e spalle di Caprio, e loro Cucina. Cap. X L I.

Teffa di ca prio la tutti i modiencine. ta, che quelta

A Testa di Caprio volendola cucinare per gran bisogno, o curiosità, si potrà accommodare in tutti li modi che quella del castrato, si come sopra al suo capitolo ho detto, benche danissuno mai sia de catrate. ftata cucinata.

Et il Petto, Pancetta, con parte delle cofte, espalle di detto Caprio fi potranpotranno fare in brodo lardiero, con lardo battuto, con herbette buone. Peno & alere dentro, con sperie abustanza, e si feruiranno calde, e si faranno stufate, perio in brodo doppo che si saranno fatte rifare dette parti in acqua per metà di aceto indieno, e da bollito infieme con faluia, o Rolmarino dentro, e fi faranno foffriggere. fate in buon destrutto, e si poneranno in Vaso, con Prugne, e Visciole secche. & altri diversi frutti dentro, con Barbaglia, ouero Prosutto in fette, con. spetie a bastanza, con parce del grasso a doue si faranno fosfricte dentro, con brodo graffo, & Agresta per metà di Mosto cotto, qual si ponerà quando che faranno cotte più che per metà le dette parti stufate, e fi seruiranno calde con decriregalifopra.

E si potra fare in guarmugia detto petto, & le dette parti di detto Ca-ipano di caprio ancora, doppo che si saranno rifatte come le sopradette in brodo lar- P diero, e stufate, a losfriggeranno in buon destrutto, ò altro grasso con mugia, e alcipollette tagliate minute dentro, e poste in vaso con parte del grasso à doue che si faranno fossitte con mosto cotto per metà di vin bianco dentro, con spetie à bastanza, & agresta chiara, ouero in grani, e si seruiranno calde con detti ingredienti sopra, e si potranno dette parti soffriggere doppo rifaste come fopra, con spigoletti d'agli battuti minuti, con herbette buone dentro, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, tapliate in pezzi piccoli, e fi foffriggeranno con cipollette ancora, e fi fer-

niranno come fopra.

E. fi potra fare detto Petto, Pancetta, e spalle di Caprio appasticciate, perminante doppo che si faranno fatte rifare su la graticola, e lardate, si poneranno in ta, e spalle di valo, con diuerfi frutti dentro, con pignuoli, e pafferina, con fette di pro-ficciare. futto, ò ventresca di porco, con tartuffoli, ò cardi teneri, ouero carcioffi dentro, con spetie a bastanza, e come saranno quasi cotte dette parti, si ponerà vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta chiara dentro, ouero in grani, e non hauendo mosto cotto si ponera aceto forte bollito conzuccaro a bastanza dentro, acciò che sia contemperato di modo ch'il brusco superi il dolce, senza ponerui agresta, e si seruiranno calde con detti regali , & ingredienti fopra.

Si potranno fare arosto allo spedo detto petto, pancetta, e spalle di Ca-petto, pancetprio, doppo che si saranno rifatt e su la graticola, e sbruffate con aceto to e spajo atosto fortese lardate con lardelli di lardo inuoli i nella spetie, con spigoletti d'agli alle spedo. dentro à chi gusteranno, con garofani, e faluia, ouero rosmarino, e si potrano lauare tutte le dette parti con vino bisognando, ouero con aceto, & acqua, acciò che restino più saporite, e si seruiranno calde con falsa reale so-

pra, e si potranno seruire fredde ancora in diuersi modi.

Lonza, e Sopracoscio di Caprio, e loro Cucina. Cap. X L I I.

A Lonza , e Sopracoscio di Caprio si potranne fare in brodo lardie- Lozza sopra ro, stufati, & appasticciati nell'istessi modi che sopra ho detto del coscio di ca-

Indlero fisfa petto, e pancetta, & altre parti di Caprio, e si poneranno l'istessi reta.St appalie gali dentro, e fi feruiranno come il fopradetto Petto , & altre parti, con li loro regali, & ingredienti fopra.

E si potrà detta Lonza, e sopracoscio fare in diuerse Bragiuole arosto colcio di ca-prio in direr sù la graticola, e sottestate, doppo che si saranno sbruffate con aceto forie braginole, te, ouero tenute nell'Addobbo, e ben battute con la costa del Coltello-se larderanno con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si spoluerizzeranno con fale , Pepe foppelto , ouero finocchio forte , doppo che fi faranno rifatte sù la detta graticola, e le fottestate si spoluerizzeranno come sopra, & vnte con lardo battuto, o altro graffo, e si feruiranno calde con falfa. di Mosto cotto, & Agresta bollita con Zuccaro, e Cannella dentro a baftanza fopra.

Lors, e fopra colcio di ca-Spagusola

E si potrà fare detta Lonza, e sopracoscio di Caprio arosto allo spedo. privarollo I nell'istesso modo che sopra ho detto del Petto, l'ancetta, e spalle di Caprio, to spedo, & in e si servizanno nell'istesti modi di quello ancora, e si potran fare in Gigoete alla Spagnuola, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, doppo cotti più che per metà arofto, si come sopra al Capitolo di detti Cosciotti di Vitella ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si ponerà di più Mosto cotto per metà di Vino dentro, con Agresta chiara. ouero fugo di Melangole.

Cosciotti, Lombi, e Coratella di Caprio, e loro Cucina. Cap. X L I I I.

Co^cciotti di capito ir tot re le vinande che di quelle de caft:a o fi faranno.

I Cosciotti di Caprio si potranno accommodare in tuttili modi. e Vinande che sopra al suo Capitolo ho detto delli Cosciotti di Castrato, & in alcune Pottaggierie si ponera di più Mosto cotto, per metà di Vino, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, eccetto che nelle Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, perche non faria buon'effetto, & in lauarli, e rifarli si terral'ordine sopradetto del Petto, con l'altre parti di detto Caprio, e fopra alli detti Cosciotti arosto, si poneranno diuerse salle,e si serniranno come il Petto sopradetto, e l'altre parti ancora.

E li Lombi di detto Caprio si accommoderanno in tutti li modi che si farà della Lonza, e fopracoscio del sopradetto Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi ancora e si potranno accommodare in tutti li modi che sopra al loro Cavitolo ho detto delli lombi di bone, e vaccina; ma fe li dara meno fale, e fi terranno meno nell'addobbo di quelle ancora, e fi ponerà faluia, ò rofmarino in detto addobbo, per rispetto dell'odore del faluaticino,

e si feruiranno come quelli di detto boue, e vaccina giouani.

Coracella di caprio's fua cocina.

E la Corarella, e Polmone di detto Caprio, non fono cofe buone,nè meno recipienti eccetto, che il fegato, quando che farà fretto, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, tagliato in fette, e si serura caldo con fale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà friggere con cipollet-

te tagliate minute dentro,e si seruirà come sopra,e si farà arosto allo spedo inuolto in rete, ò carta vnta con lardo battuto fenza rete,e lardato,e fi feruira caldo con falfa reale fopra, ouero con fugo di limoncelli, ò melangole.

E li Testicoli di detto Caprio si potranno accommodare in tutti li mo- Testicoli di di, e viuande che fi faranno quelli d'Agnello, e Toro, e fi ferniranno come quelli ancora, fi come fopra al lore Capitolo ho detto.

Capriuola, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

A Capriuola sarà delle medesime qualità che sopra ho detto del Ca-, prio, & ha per estinto naturale di mangiare alcune herbe medicinali, in particolare quando che ha da lattare li figliuoli, & ha alcune ghianduzze annellate come li rognoni di Capretto, quali fono attaccate alla Matrice, e sono per fino a sei, ò otto, quali si addimandano Voua di detta Capriuola, e le havera quando che fara pregna, o per ingranidarfine fi potranno accommodare in tutti li modi che fi faranno li Testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora. Ela Caprinola fi accommodera in tutti li modi, e Viuan- de che fi fate de, che si faranno del sopradetto Caprio, e si seruiranno come quelle, eccetto che il fangue, perche è molto fecco, nè mai fi appiglia, nè meno quel- prinofa, di cet lo del Ceruo, ne della Lepre, & il fegato di detta Capriuola non ha fele, mai fi appie fard megliore di quello del detto Caprio, qual fi accommodera in tutti li gliano. modi di quello, e così fi fernira ancora, e la fua stagione sara quando che prinolar fa quella del detto Caprio.

Vous di Capriols , a lor Sucina .

Capristola in tutte le viuen no del caprio Sangue di ca-

Ceruo grande, e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L V.

A carne del Ceruo è calda nel primo grado, e fecca nel fecondo, li megliori Cerui faranno li lattanti, e giouani, e che fiano castrati, fono di buono, ma poco nutrimento, & duri alla digeftione, e generano groffo, e malinconico fangue: la loro ftagione farà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli giouani farà come delli fopradetti Caprioletti , quali fi accommoderanno in tutti li modi di quelli , e così fi feruiranno cerno, cerno ancora, fi come fopra al loro Capitolo ho detto: & il Ceruo, e Cerua fi potrannoaccommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Caprio, e delli vecchi Capriuola, si come sopra alli loro Cap.ho detto, e così si seruiranno ancora. aucora.

Camozza, e Daino, cioè Monton faluatico, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

A Camozza è dell' istesse qualità che del sopradetto Cerno, e Ca- Camozza, , prio, ma la sua carne sarà assai men buona di quelli, perche sarà qual si accom molto

molto più dura da digerire, e di più grosso nutrimento ancora, qual si actli modi'del Caprio e commoderà in tutti li modi, e viuande, che fi faranno del detto Caprio, fi come sopra al suo Capitolo ho detto, e si scruirà nell'istetti modi di quello ancora.

Daino fi acco moderà come pecera.

Et il sopradetto Daino non sarà buono a Mensa alcuna, nè anco per genil montone, e ge baffa, perche hale medefime qualità del Montone, e Pecora, e la fua. carne causerà l'istessi effetti di quella delli sopradetti Montone, e Pecora, qual volendola per gran bisogno cucinare, si potrà accommodare in tutti li modi di quella delli detti Montone, e Pecora, si come sopra al loro Capitolo ho detto,

Porco, e Porchetti siluestri, cioè Rusfalotti, e loro qualità. Cap. XLVII.

L Porco filuestre è caldo nel primo grado, & humido temperatamente, ma non ha tanta humidità quanto il domestico, per il molto effercitio che del continno fa alla campagna, e per questo farà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la loro stagione farà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli Porchetti di Agosto per tutto detto tempo, e questi ancora fono nel numero delle buone faluaticine, che si possino vsare, e li megliori faranno li giouani, e graffi, e faranno contrarij alli otiofi , e stomachi deboli per la loro humidità, benche la loro carne sia tem-Carni graffe perata, ma cucinata fe li leuano tutte le superfluità, e massime quando che farà cucinata arosto, perche la forza del fuoco li consuma quella eccessiran megliori tara cucinata aroito, percine a torza dei indoo in comunia quena ceccar epià finesso un humidità, si come alcuni hanno detto ancora delle carni magre in generale, che saranno molto megliori cucinate alesse, perche per la eccessireria genera nerale, che iaranno morto megnon. Considera dalle acque, delle quali fi alef-le cuciata un magrezza loro riccuano quella humidità dalle acque, delle quali fi aleffano, e per ciò vogliano che fiano megliori dette carni magre aleffe, e le grasse arosto, e si accommoderanno come sotto si dirà.

in generale fa fo, e le ma-

Ruffalotti, e loro Cucina. Cap. XLVIII.

Ruffalotti fal patici arefto, e fotzeftati,ri pieni, e fenza riempitura .

I Ruffalotti, cioè Porchetti faluatici si faranno arosto allo spedo intieri, e ripieni, con la Coratella delli sopradetti, tagliata doppo rifatta in pezzetti piccoli, con lardo battuto, con herbette buone, ouero con Barbaglia di Porco falata, con Prugne, Visciole secche, e Pera, o Mela in fette dentro, con spetie a bastanza, e finocchio forte, Vliue senz'osti, & Agresta in grani al suo rempo, e si seruiranno caldi con diuerse salse fatte con Molto cotto dentro, sopra, ouero con sugo di Melangole, e si potranno fare detti Porchetti sottestati ancora, con la sopradetta riempitura, e si potranno ponere di più diuersi Vccelletti, e segatetti diuerfi di Polli dentro : e fi feruiranno caldi come fopra, e fi potranno cucinare nelli fopradetti modi fenza riempitura ancora, e fi fermiranniranno come li ripieni sopradetti.

Si potrano fare flutati, Appafticciati, & in brodo lardiero, in qual fi sufficienti in voglia parte di detti Ruffalotti, e fi poneranno l'ifteffi regali, & ingre- vasi finedia dienti, che fopta al fiuo Capitolo ho detto dello flutato, Appafticciato, i e Brodo lardiero del Capito; e così fi feruiranno ancora nell'ifteffi modi come fopra ho detto di quello, e fi potranno accommodare in tutti li mo- to- via e l'internationale del Capito de

Testa, Ceruella, Lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. X LIX.

A Tefta di Porco faluatico, fi potrà fare aleffa in vino, & acqua fal- Tefta si perperfa, e fenza faliprenderla ancora, deppo che farà netta, e pofita a incominato de la vino de la vino

fiori, ouero altra verdura fopra.

Est porrà fare detta Testa in Gelo, doppo che farà netta come sopra, e Testa Piper. cotta per metà e spezzata, e cauatogli glossi e, possita in Vaso con Vino ingiola dio bianco, e doppo cotta a baltanza, si ponera acetto forte bianco connermente semes perato con Zuccaro, o ouero sugo di Limoncelli, e Melangole, pur contemperati con Zuccaro, ma che ono resti molto dolce, net ampoco affai brusso, accioche detto Gelo sia amabile, con cannella in canna a bastanzadorto, e se si daranno quelli colori che pui saranno di gusto, e si feruirà in diuerse forme da per se, ouero con detta testa tagliata in sette sotto, e con diuerse altre sorti di came Quadrupeda, e Volatile, doppo che si

Jarà paffato per fettaccio, ouero. Calletta.

El el Ceruella di detto Porco, benche non fiano della perfettione di quelpropositioni di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche fi come (peffo accade fogliapropositioni di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche fi come (peffo accade fogliapropositioni di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche fi come fefethe, e buone,, firete an fri pottanno doppo rifatte infafinare, e firegere, è di ndorate ancora, e fi cultiferniranno calde con zuccaro, e fugo di melangole fopra, e fi pottanno fare
in frittelle ancora, fi come delle Ceruella della Vitella Mongana, come fopra al fino Capitolo ho detto, e fi ferniranno come le fopradette fritte.

Ela lingua di detto Porco faluatico fi porrà, fendo frefcha, e buona, accommodare in tutti li modi, e Viuande, che fi faranno della lingua di Vi- porco fobsul
tella Mongana, fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e fi feruirà nelle in si mente
fledfi modi di quella ancora, e nelle Potraggierie di detta lingua fi ponerà i sedita bias
di più mofto cotto per metta di vino, con agrefta, ouero fugo di melangole
genario, e farà buona intiera, e tagliata in pezzi per regalo di diuerti falami, e mortadelle, e fi potra falare detta lingua, e sfumare, qual farà buona cotta i n'on, feruati nitera, e tagliata in fette, e potra feruire per

regalo in dinerfe Pottaggierie da graffo ancora. Et il collo, e guancie, cioè Barbaglia di Porco faluatico, fi potranno fa-

re

bacha di por elor cucina.

Colla, ebar- re stufate, in brodo lardiero, & Appasticciate, e nel resto delle vinande che on Manico. fi faranno del petto, e pancetta di Caprio, fi come fopra al fino Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si serniranno nell'istesfi modi di quelle ancora, benche detto collo, e barbaglia, faranno in qual fi voglia V manda megliori, e massime quando che saranno salprese, e si potranno falare, e faranno buone dette parti in diuerfe Pottaggierie di Quadrupedi, e di Volatili, e cotte in compagnia di diversi alessi, e la detta barbaglia farà buona ancora in diuerfi falami, e mortadelle, e per regalo di diuerfi Pasticci, & anco tagliata in sette, e fritta con herbette buone. feruita calda con fugo di melangole fopra.

Petto, Spalle, e Pancetta di Porco faluatico, e loro Cucina. Cap. L.

Petto con Pal porce filutfire aleffe .

L petto, spalle, e pancetta di detto Porco siluestre, si potranno fare alesse, doppo che saranno state salprese per alcuni giorni, e ben laua. te in acqua, e poi rilauate in acqua con vino, ouero aceto dentro, acciò restino più saporite dette carni, per rispetto dell'odore saluatico che hanno, e si seruiranno calde con dinersi sapori in tondi, e con verdura di herbette buone, o fiori sopra, e freddicon spetie, e sugo di melangole di più fopra, quando però si seruiranno tagliate in fette, perche intiere basterà la verdura sopradetta solamente sopra.

Petto, fpalle, e pangetta d co , ftuface in ciace .

E si potranno detto petto spalle, e pancetta fare stufate, & appasticciate, porco faluati & in brodo lardiero, si come sopra ho detto del collo, e barbaglia di detto brodo lardie Porco, & in tutt' il resto delle Viuande che si faranno di detto collo, e ro, à appaffic barbaglia, e si seruiranno come quelle ancora, doppo che si saranno tenute nell'Addobbo di aceto forte, con sale , e spetie a bastanza dentro, con. faluia, o lauro.

Petto,e Spalle eő altre parti matico i diuer

Et il detto petto, spalle, e pancetta di Cignale, si potranno sare in didi porco fal uerfe bragiuole, fenza farle stare nell'Addobbo, ma fi sbrufferanno con unico : aiuer fe braginole, aceto forte, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, ouero pepe soppesto, con sale, se però non saranno salprese detto petto con le altre parti, perche faranno più faporite, e megliori, e fi feruiranno calde con falsa fatta con aceto forte con zuccaro cannella in canna, e garofani dentro, in valo coperto, bollita a baltanza fopra, ouero con fugo di melangol 2.

> Lonza, Lombi, e Cosciotti di Porco saluatico, e loro Cucina, Cap. L I.

Lonza di per co falgatico i diuerfe bragi . in brodo lardiero, & appa flicciara .

A Lonza di porco faluatico fi potrà fare in bragiuole, ficome fopra ho detto del Petto, spalle, e pancetta di detto porco, e si seruiranno nell'istessi modi che sopra ho detto di quelle ancora, e si potrà fare flufata in brodo lardiero, & appaflicciata si come sopra ho detto del collo, e bar-

e barbaglia di detto porco, e così si seruirà ancora, e si farà in guarmugia, con prugne, e visciole secehe, & altri diuersi frutti dentro, con vino per metà di mosto cotto, & agresta chiara, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali, & ingredienti fopra, doppo che farà falprefa, e fatta stare nell'addobbo a bastanza, eccetto che quando si farà in bragiuole, sicome sopra ho detto, basterà sbruffarla con aceto sorte.

E si potrà fare detta lonza arosto allo spedo, senza salprenderla, nè meno Loza di porfarla stare nell'addobbo, doppo che sarà rifatta su la graticola, con cimette arosto aliospe di rosmarino, e saluia dentro, con chiodetti di garosani, e si seruirà calda dos faruira cal con falfa di mostocotto, & agresta, con zuccaro, e cannella in canna a bastauza dentro, bollita come la sopradetta falsa reale sopra, e si potrà ser-

uire fredda, tagliata in fette, con pepe, e sugo di melangole sopra. E li lombi del sopradetto porco salnatico si potranno accommodare in 1641 di porco tutti li modi, e viuande che ho detto della lonza del fopradetto porco, e fi filoatico in feruiranno nell'istessi modi di quella ancora, e si potranno sare in pasticcio de che si sadi pezza intiera, & in bocconi, si come sopra ho detto, che si farà delli lozadi detto ; o bi della vitella mongana, con l'istessi regali, & ingredienti, che in quelli fi reo, & in diponeranno, e così si serniranno ancora, sicome sopra al capitolo del Rouerfi paflicci, fi come delli gnone, e lombi di Vitella ho detto, se bene che li sopradetti lombi di porlombi della mögana fi fa

co bisognerà salprenderli, e tenerli nell'addobbo a bastanza, e poi si seruiranno nelli fopradetti modi,doppo che si saranno ben lauati in acqua,e poi rilauati in acqua, e vino, ouero aceto, eccetto che quando faranno ffati nell'addobbo, perche bafterà folo che fiano bene fcolati, & afciutti dal detto addobbo : filaueranno folamente detti lombi, con tutte le altre parti di detto porco, quando che farà tal carne fresca, ouero salipresa, acciò che sia più saporita, e che se li leui parte dell'odore del saluatico.

E li cosciotti del sopradetto Porco Cignale, si potranno accommodare Cossiotti di

in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto, che si faranno di qualfiuo- elor cucina. glia parte del detto porco, e si scruiranno ancora in tutti li sopradet-

ti modi.

E si potranno salare, e ssumare li detti Cosciotti, e si cuoceranno in vi- Cossiotti fala no, ouero in aceto, & acqua, con faluia, ò rosmarino dentro, e si potranno cuocere in latte ancora, doppo cotti come sopra più che per metà, e vino, ò later, forticati dalla codica,e parti rancide,e si seruiranno caldi,e freddi a beneplacito, con fulignata sopra, ouero con diuersi fiori, e con gelo di chiara, in frittate, e d'voua ancora, e faranno buoni tagliati in fette, e fritti con agresta in gra- terre, e in cro. ni dentro, ouero con moscatello in grani, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e tagliati a datetti in diuerse frittate, e saranno buoni ancora in Torte, e Crostate all'Abruzzese tagliati in fette sottili, con loro ingredienti fi come alfuo luogo s'intenderà.

us, e fredds.

Coratella, Fegato, Testicoli, Sangue, e Peducci di Porco faluatico, e loro Cucina. Cap. L I I.

Coratella di porco faluaci en in diuerf. pottaggi.

A Coratella di porco faluatico quando che farà fresca,e che sia l'animale giouane, si farà in diversi l'ottaggietti, doppo che sarà perlesfata, e tagliata in pezzetti minuti , e foffritta in buon destrutto, con cipollette tagliate minute dentro, ouero con Maggiorana, & altre herbette buone tagliate minute, e fi seruirà calda con pepe, e sugo di melangole fopra , e doppo foffritta come fopra , e posta in vaso con brodo di carne, & agrefta in grani, e spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si feruirà calda con detti ingredienti sopra.

Fegato di per co (aluaticore fua cucina.

Et il fegato di detto Porco faluatico fi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato della Vitella Mongana, si come fopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora , purche detto fegato , non fia di Animale molto Vecchio, e che fia. freico, e nelle tomafelle che si faranno di detto fegato, si ponera assungia. a datetti dentro,perche farà megliore effetto che altro graffo, qual fegato fara megliore che quello della fopradetta Vitella Mongana, mentre però che sarà di Porco giouane, e grasso.

Tefficoli de porco faluat, e lor cucina.

E li testicoli di detto Porco saluatico, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli terticoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Sangue di por co falustico e fua cucina.

Et il sangue di Porco saluatico si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con assungia a datetti, e spetie, con passerina dentro, ouero con Zibibo fenz'offi, e con altre, e diuerfe forti di vue fecche dentro ancora, e fi feruiranno caldi,con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno sare fanguinacci ancora, con la fopradetta compositione delli sopradetti Migliacci, doppo che si faranno purgate in fale, & aceto, e ben nettate le fue budella, e fi feruiranno caldi come li fopradetti Migliacci, doppo che fi faranno rifcaldati sii la graticola, ouero fottestati, nel forno ò fornello, Sangue di per o fotto il testo con bragie a fuoco lento, e farà megliore detto fangne.

quello delli porci domeft.

co filuatio che quello delli Porci domestici, e più sottile ancora, per il gran moto, che del continuo detti Animali fanno alla campagna, purche detto fangue fi poffi hauere, perche il più delle volte tali Animali fono prefi in caccia in . campagna, e non fi puol raccogliere. E li zampetti di detto Porco faluatico, non faranno della bontà di quel-

Zampetti di gnando .

porce fatoat. li delli Porci domeftici, da seruirsene in diuerse viuande, e pottaggierie, raggi, & in di & in diuerfi geli, per rispetto dell'odore saluatico, ma volendoli però ad nein geli bilo vn bilogno feruire, fi faranno flare alquanto nell'Addobbo di aceto forte, con fale, e spetie a bastanza denero, con lauoro ò saluia, e nelle Pottaggierie si ponerà mosto cotto con parte di detto Addobbo dentro, doppo cotti aleffi, e foffritti in buon graffo con cipollette tagliate minu-

te,

te, ouero con herbette buone, con mentuccia dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, e si porranno doppo cotti come sopra alessi, soffriggerli, in buon destrutto, e si seruiranno caldi, e freddi con vn marinato bollito con aceto, zuccaro, e spetie a bastanza dentro sopra . ouero con parte di detto Addobbo, con mosto cotto, ouero zuccaro a bastanza dentro, auuertendo fempre che nel cond mento, e compositioni di qual si voglia viuanda di simil carne, il brusco sia superiore al dolce, per rispetto dell'odore del faluatico, che in se ritiene, e si potranno detti zampetti fare in gelo con grugni, & orecchi del fopradetto Porco, e si terra l'ordine sopradetto della sua testa ancora, si come al suo luogo ho detto.

Porco, e Porchetti domestici, e loro qualità. Cap. LIII.

L Porco domestico, cioè la sua carne è calda in primo grado, & humida nel fine del fecondo, & il lattante fara più humido, e perciò fi deuono fuggire questi Animali, perche apportano molto danno, e la stagione delli Porci grotti sarà di Nouembre per tutto carnenale e delli piccoli di Agosto per tutto detto tempo, e li megliori saranno li Maschi. e giouani, che fiano alleuati in montagne, e luoghi di buon' aria, e la fua carne è di gran nutrimento, dispone il corpo, e prouoca l'orina, e sarà contraria alli podagrofi, & a quelli che pateno dolori colici, & alli otiofi, perche tal carne è scrementosa, & offendera li Vecchi, e persone che studiano ancora : si vierà falpresa,perche farà megliore, e per la fanità ancora, ma in poca quantità, e si accommoderà in più modi come sotto si diranno & altri diuerfi ancora.

Porchette domestiche, e loro Cucina. Cap. LIV.

E Porchette domestiche si potranno accommodare in tutti li modiae Porchette do viuande, che si faranno delle Porchette faluatiche, si come sopra al commoderaviuance, que u taranno dente e vene la loro Capitolo ho detto, e si feruiranno come quelle, e nelle riem- no come la filusiche. piture di dette Porchette domeitiche si poneranno di più tartussoli, e prugnuoli, con carcioffi, o cardi teneri dentro, benche li potranno ponere. diuerfi altri regali di più ancora.

Testa, Lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. L V.

A testa di Porco domestico si potra fare alessa doppo che sarà ben Testa di pac-netta, e pelata, e si servira calda con verdura sopra, e con Agliata, dessa seria sena o altri fapori in tonti, e fi potrà fare ripiena con Voua sbattute con rimpitura, e formaggio grattato, & herbette buone battute minute dentro, con le tellara. ceruella del detto Porco doppo rifatte, e tagliate minute, con spetie a ba-

flan-

franza, e si potra fare alessa come sopra con ossi, e senz'ossi dentro, e si fernirà come sopra ancora, e si farà sotteffata, con la sopradetta riempitura, con pera, e mela in fette dentro, con prugne, e visciole secche, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali di frutti sopra.

Tefta di porco domeil.ta lata , & slefta con altre carmije fenza falaie per regalo di diuerfi falami, e moc tadelle .

E si potrà salare detta testa, e si fara alessa in compagnia di altre carni fresche, e si seruirà con dette carni, con verdura sopra, e sarà buona dissalata per regalo di diuersi salami, e mortadelle tagliata in pezzi, con carne magra delli cosciotti di detto porco battuta minuta con sale, e spetie forte a bastanza dentro, e si cuoceranno in vino, ouero in acqua, & aceto, e fi feruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e quando che fi feruiranno freddi si lascieranno raffreddare nel vaso a done faranno cotti con il vino dentro, perche faranno megliori.

Tefta e zame petti di porco domeltico in gelo .

E fi potrà detta testa fare in gelo, con li zampetti del detto porco, nell' istessi modi che si fara della testa, e zampetti del Porco saluatico, sicomefopra al fuo Capitolo ho detto, e si feruira nell'istessi modi di quello ancota, e farà megliore affai, fenza che il brusco superi il dolce nella compositione di detto gelo, per rispetto che la testa sopradetta del Porco dome-Rico non ritiene l'odore del saluatico.

Lingua di por codomeR. in tutte le vluan de che di qua della vitella fi faranno.

E la lingua del detto porco domestico si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che fi faranno della lingua della Vitella mongana, fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e si feruira come quella ancora, e farà buona detta lingua in diuerfi falami, e mortadelle, fi come la testa del fopradetto Porco, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si potrà falare da per fe, e stumare, e si seruirà doppo cotta in vino, calda, e fredda, intiera, e tagliata in fette, fi come della lingua del Porco faluatico, e fard megliore in tutte le viuande che si faranno di dettalingua di Porco domestico, che quella del sopradetto Cignale.

Ceruella di tella.

E le ceruella di detto Porco domestico si potranno accommodare inporco done, tutte le Viuande che si faranno le ceruella della Vitella mongana, si come le rinade che al fuo Capitolo ho detto, e fiferuiranno nell'ifteffi modi di quelle ancora, fi faranno di benche non faranno di talbonta, perche quelle del fopradetto Porco fono affai più frigide, & humide, fe bene vniuerfalmente tutte le ceruella. delli Animali quadrupedi sono di cattiuo nutrimento, si come al suo luogo metilianima ho detto, e perciò deuono effere sempre fernite per antipalto, perche li quadrupe di, e volacili doppo altri cibi offenderebbono maggiormente, e si conuertirebbono in cattini humori, & inciterebbono il vomito, e le megliori da viarii taranranno fempre no le Ceruella della fopradetta Vitella, ma quelle di Capretto hanno il primo luogo, e poi quelle di Castrato, benche stranno assai megliori, e più fane quelle delli volatili, fi come al fuo luogo meglio s'intenderà.

Cernella di buone da ma gnate,fi fe.ni per antipafto.

Et il collo, e barbaglia di Porco domestico, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del collo, e barbaglia di Porco le viside che faluatico, fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e così fi feruiranno andel collo,e ha cora, e la fopradetta barbaglia farà buona falata, in diuerfe pottaggierie.

College barb. del perco domen. in tutte porco faluat.

di altre carni fresche di Quadrupedi , e volatili , e per regalo di diuersi paflicci, e mortadelle, si come la sopradetta barbaglia del Porco saluatico, e sara megliore affai più in qual si voglia viuanda ancora, & fritta confaluia, infarinata dentro, e si feruirà calda con fette di pane brustellite fotto, con zuccaro, e sugo di melangole sopra.

Petro, Pancetta, e Lonza di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. LVI.

L petto, e pancetta di Porco domestico con parte delle coste si po- Petto, e raftet tranno fare alesse, doppo che si faranno salprese, e si seruiranno calde domestico a con verdura di herbette,ò fiori fopra, con Agliata in tondi,o altri fapo- teffe, & in diri, e si potranno fare in bragiuole dette parti, con pitartima, ouero finoc- le, le, accio chio forte, soppesto sopra, arosto su la graticola, esi seruiranno calde allofed. con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

E fi potrà detto petto fare arosto allo spedo, innolto in rete è carta. con finocchio forte, o pepe soppesto dentro, con sale abastanza, se però non farà falprefo, e si fernirà caldo con diverse false sopra, overo con-

fugo di mclangole.

Ela pancetta del forradetto Porco domestico sarà buona per condimento di diuerse minestre, & in diuersi Rauiuoli, con spoglia, cioè tordelli & in diverte Torte graffe, falata, e fresca ancora, e potrà servire, se vinandi de detta ventresca, cioè pancetta in diuersi altri condimenti, si come la so- leche si ira pradetta barbaglia,e tagliata in fette in diuerfe pottaggierie di carni qua- no delle bardrupede, e volatili, e fritta con herbette buone dentro, fi farà nel resto to perco.

delle viuande che della sopradetta barbaglia si faranno.

E la lonza di detto Porco domestico si potrà fare arosto allo spedo, e si Lonza di por feruirà calda, e fredda a beneplacito, con sugo di melangole sopra, sal- co domentaro prefa, e fenza falprenderla ancora, e fi potrà fare detta lonza in diverfe à in diverfe bragiuole arosto su la graticola, e sottestate, nell'istessi modi che quelle del bragiuole. petro,e pancetta del sopradetto porco,e si seruiranno come quelle ancora.

E quando la detta lonza farà il Porco di mezzo tempo, e che non paffe- Lonza di por rà li fei mesi, si farà arosto come sopra senza leuare il lardo, nè codica , ar sustrale con alcune ramette di faluia, e rosmarino dentro, con chiodetti di garo-uareil Lado. fani ; nell'istessi modi si porrà fare quella del Porco grosso ancora , e si feruiranno come sopra ho detto, e si potrà fare arosto intiero come la Porchetta sopraderta, e si sernirà nelli istessi modi di quella ancora, ma il detto l'orco di lei mefi, e le fopradette carni faranno megliori, e più fanc

falorese, che in altra maniera cucinate.

E quando che li deti Animali saranno di vn'anno, se li potra leuare il lar- Lardo di por do , qual far à buono fa'ato in diversi condimenti, e Pottaggierie di diverse (Llato, in diforti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, & in diuerfi pasticci, e unti codino per lardare diuersi arosti pur di Quadrupedi, e Volatili, e si potrà grat-

Pancetta di porco domefice per codi baglia di det -

tare

tare con il coltello, doppo che farà falato come fopra, e si terrà in acqua chiara per vna notte, qual verra bianco, e diffalato, benche resti alquanto faporito, qual farà buono per condimento di diuerfe torte, e crostate, e di dinersi pasticci,e Pasticcetti sfogliari di dinersi piccadigli di carne, e sarà megliore affai più che lo strutto, ouero butiro, e sarà buono ancora. in diverse minestre, benche del detto lardo grattato sia stato da me derto alli fuoi luoghi, a tal che molte poche viuande da graffo vi fono nelle quali il sopradetto Porco non vi dia vna grugnata dentro, eccetto quelle, che si fanno per conualescenti.

Lombi, Cosciotti, Fegato, Sangue, e Peducci di Porco domestico, & Budello gentile, e loro Cucina. Cap. LVII.

I lombi di Porco domestico si potranno aecommodare in tutti li Losi di pormodi, e vinande, che si faranno li lombi del Porco saluatico, doptutte le viulpo che faranno falprefi, fenza tenerli nell'Addobbo, perche non. de di quelli del faluarico. hanno l'odore del faluarico come quelli, e fi poeranno accommodare ancora in tutti li modi, e Viuande, che si faranno li lombi della Vitella Mongana, fi come fopra al loro Capitolo ho detto e fi feruiranno nell'iftoffe modi di quelli ancora.

Libi di pora dinerfi Glficcipai.

E li detri lombi di Porco domestico saranno molto buoni in salsiccioni con grugni, & orecchi di detto Porco, con sale, e spetie forte a bastanza dentro, si come vsano in diuersi luoghi di Lombardia, & a Nola in Regno di Napoli, quali doppo cotti in vino, o altro luogo, si seruiranno caldi , e freddi a beneplacito .

Löbi di por-

E si potranno fare sfilatelle ancora di detti lombi, doppo tenuti in sale co domett. in abastanza, con pepe soppesto dentro, in pezza intiera, e posti in budella Abruzzefe . purgate, e nette, quali doppo cotte in vino, o altro luogo, faranno buone da sfilare per regalare diuerfi falami attorno li piatti, e profutti, e per farne piacto ancora con zuccaro, & acqua rola fopra, e per copritura di capponi falpimentati, e faranno buone ancora tagliate in fette, si come le lingue salate di detto Porco, & intiere seruite calde, e fredde a beneplacito. E li cosciotti del sopradetto Porco domestico, si potranno accommoda-

Cofcietti di quelli del per

porco dome- re in tutti li modi , che si faranno li cosciotti del Porco saluatico, si come fico, in tucce fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e di f faranno di più fara buona la polpa delli detti cosciotti, con grugni, & orecchie del e falunio, fopradetto Porco domestico, con la barbaglia, in diners falami, e mortadelle, si come vsano a Ferrara, e Bologna, & in altri luoghi di Lombardia, e se ne potranno sare diuersi salsiccioni, con odore d'Agli dentro, e senz'aglio, si come vsano a Fiorenza in Toscana, con sale, e spetiaria forte a bastanza dentro, e così diuerse salsiccie fine, come quelle di Lucca, e Modena, & altri diuerfi luoghi d'Italia, e fe ne faranno foppressate, si come quelle che viano a Nola in Regno di Napoli, quali fono buone cotte,

e crude, si come li sopradetti salsiccioni di Firenze ancora .

Eli sopradetti cosciotti salati, e ssumati, e massime li prosutti di montagna, quali faranno li megliori, fi accommoderanno come fopra ho det- fi. in profesti to delli cosciotti del sopradetto Porco faluatico, e di più si potranno fa- di moorego. re in Pasticcio in cassa, doppo quasi cotti in vino, o latte, con spetie a ba- quelli del por stanza dentro, e si seruiranno caldi, e freddi, e saranno buoni detti pro- pasticcio, & futti tagliati in pezzi, onero in fette, in dinerfe viuande da graffo, fi co- altre viuid : me sopra ho detto del lardo, e barbaglia di detto Porco ancora.

Et il fegato del sopradetto Porco domestico si potrà accommodare, Fegato di por in tutti li modi, che sopra al suo Capitolo ho detto del fegato della Vitel- tutte levinala Mongana, e fi feruirà nell'istessi modi di quello, ma nelle tomaselle si de, che di di. ponera l'affungia del detto Porco a datetti di più dentro, fi come in quelle la mogana fi che si faranno del fegato di Porco saluatico, co me sopra al suo luogo ho faranno detto, perche farà megliore effetto, che altro graffo, dalla midolla di Vaccina in fuori, perche farà buoniffima, & il fegato delli detti l'orci domeftici, e faluatici, faranno megliori, che il fegato della sopradetta Vitella Mongana, fi come al fuo luogo ho detto.

E la coratella, e polmone di detto Porco domestico si potrà accom- Coratella di modare in tutti li modi, che sopra ho detto della coratella, e polmone, porco dumedel Porco saluatico, e si seruira nell'istessi modi di quella ancora, si come te viudeche fopra al suo Capitolo ho detto, e sarà megliore assai, perche non ha l'o- di quella del

dore del faluatico. Et il sangue del sopradetto Porco domestico si accommoderà in tutti li sagnedi pormodi che si farà quello della Vitella Mongana, e così si seruirà ancora, ben- co donette che detto sangue ritenga le qualità di detto Porco, niente dimeno sarà megliore affai, e fimilmente quello del faluatico, ma poche volte fi puole raccogliere, si come al suo Capitolo ho detto, e si potra ponere latre, tanto nelli migliacci alla Fiorentina, quanto nelli fanguinacci ancora, e doppo cotti, e sottestati, si seruiranno caldi con zuccaro, e sugo di melan-

E li peducci di Porc., domestico si potranno accommodare in tutti li zamperej di modi, e viuande, che si faranno delli zampetti di Porco saluatico, si co-porco domeme sora al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, darintutti i da tenerli nell'Addobbo infuori, perche non hanno odore di faluatico indifunda come quelli.

gole fopra.

Il budel gentile di detto porco, cioè induglia, doppo che sarà netto, e Badel gentile flato in sale a bastanza, e síumato, sara buono arosto sú la graticola, e si de porco deferuirà caldo con crostini di pane sotto, e sugo di melangole sopra, e si po- diglia falato trà fare ripieno come quello della vitella mongana, si come sopra al suo monto espis Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora,però quan- della mogiane do che detto budello farà fresco, e netto, & falpreso solamente.

Porco Spinoso, e sue qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

L Porco spinoso sarà buono nelli tempi freddi, & all'hora sarà la (uu flagione; la sua carne è viscosa, e dura da digerire, & è fred la in primo grado: mangiata dará gran nutrimento, e mailime a quelli che faticano gli darà forza, rifueglia l'appetito, e fara buona per le donne grauide, che non le lascia sconciare, e per li Hidropici, e per la renella e fara contraria alli flemmatici, e malinconici, ma cucinata con aromati perderà gran parte della sua malignità, e si accommoderà come sotto si dirà.

Il Porco spinoso pur che sia frolto a bastanza, e qualsiuoglia parce di lui, Porco pinose : Il rorco ipinoso pur une un modero, & appalticciato, ma prima bisostufatori bre- gnerà rifarlo sulla graticola, e si sbruffera con aceto forte, e si potrà tenede lindieros e re nell'addobbo ancora, come la carne del Porco faluatico, fi come al fuo Capitolo ho detto, e si ponerà in vaso, con herbette buone battute minute, con lardo, ouero ventresca, ò barbaglia di porco salata in fette, conprugne, pignuoli, e pafferina, dentro, con pera, ò mela in fette, e spetie a baltanza, & altri diuersi frutti ancora, e quando che sarà cotto per metà, si ponerà vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, e nello stufato si aggiungera brodo di carne di più che nel sopradetto appasticciato, e fi feruiranno calde dette pottaggierie, con li fopradetti regali fopra.

fi pottaggi .

E si potranno soffriggere le parti dinanzi, & ancoqual si voglia parte. Pero fine. É fi potranno foffriggere le parti dinanzi, à ancoqual fi voglia parte.

foin quilino di detto finino o, purche fia frollo a baltanza, e perlelato in acqua congiuja pure foi

finino, fipi-a aceto, e fale a baftanza dentro, à fipezzato in pezzi piccoli in buono fitute

acon adjuri to, con herbette buone, e foigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con to, con herbette buone, e spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute,e si seruirà caldo con sale, pepe, & agresta sopra, e si potrà ponere in vaso doppo soffritto come sopra, con mosto cotto . & agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e li seruirà caldo come sopra, e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti dello stufato . & appasticciato del sopradetto Porco spinoso, senza ponerui nè agli, nè cipolle, doppo foifritto come sopra con herbette buone solamente, e si feruirà come le sopradette pottaggierie.

to fpedo.

E si potranno fare aroko allo spedo li quarti di dietro di detto Porco partefinion E il potranno rare arono mos promone, & intieri, ma che sia frollo a baitanza, qual si sbrufferà con aceto forte, e si farà rifare su la Graticola, e fi larderanno le parti più magre con lardelli di lardo, con chiodetti di garofani, faluia, e rofmarino dentro, e si feruira con falfa bastarda fatta con mele, contemperato con aceto, e vino bianco bollito con cannella in canna dentro, ouero si ponerà zuccaro in cambio del detto mele, e si farà che il brusco sia superiore al dolce, rispetto all'odore, che tal carne tiene del faluatico fopra, ò sugo di melangole, e limoncelli.

E si potrà fare detto Porco spinoso arosto allo spedo, intiero, e ripieno, Porco fpino. fo arollo allo con la coratella del detto battura in pezzetti piccoli, benche poco buona,

con fegatetti, e maconi di polli, finocchio forte, vliue fenz'offi, con caftagne fecche doppo rinuenute in acqua calda a bastanza dentro, con barbaglia di porco in fette, e spetie a baitanza, con prugne, e visciole secche , e fi feruirà caldo con falía di molto corto, & aceto contemperato con zuccaro, e cannella dentro bollita a bastanza sopra.

E fi potrà fare arosto come sopra detto porco, senza riempitura ancora, ma vorrà effer gionane, perche faramegliore che il porco groffo, fen- fo arofto allo za lardarlo, ma fi pergocterà con lardo, ò altro graffo, e fi feruiri come fi il fopradetto ripieno, e la coratella di questi animali non hauera altro di di figuro di buono che il fegato, ma quando però fara fresca, qual fegato si potrà frig-

gere, e si seruira caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

E li Cosciotti di detto Porco spinoso si faranno in pasticcio, quando che Coscioni di faranno frolli a bastanza, doppo che faranno stati nell'addobbo, con pro-finoso in pa intro, ò ventresca di porco in sette dentro, con spetie a bastanza, e si faranno rifare sù la graticola, ouero in Teiella, e fi larderanno, e fi feruiranno caldi, ò freddi a beneplacito, e con diuerfi altri regali di più dentro ancora,

Lepre, e Lepratti, e loro qualità. Cap. LIX.

A Lepre ha la carne secca in secondo grado, e calda nel principio del primo grado, e quelle che faranno prese in caccia saranno le megliori, e le giouane, e la loro stagione farà di Settembre per tutto ca: neuale, e delli lepratti di Giugno, per tutto detto tempo, la fuacarne fa fmagrire li graffi, e fa buon colore, ma farà dura a digerire, e dà poco nutrimento, e genera grosso sangue, sara contraria alli sanguigni, & a quelli che molto faticano, perche riscalda assai, e si accommoderà in diuerfi modi come fotto fi intenderanno, la maggior parte.

Lepre, e Lepratti, e loro Cucina. Cap. L X.

I Lepratti si faranno arosto allo spedo, intieri, e ripieni con la riem- Lepratti aropitura del fopradetto Porco spinoso, co pera, e mela di più dentro, in fenza riempt fette & agresta in grani, doppo che si faranno scorticati, e rifatti su tura. la graticola, e sbruffati con aceto forte, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con falfa di mosto cotto, & agrestà sopra, ouero con sugo di melangole, e fi potranno fare arosto senza riempitura ancora, e si feruiranno come fopra.

E si potranno doppo cotti arosto senza riempitura, come sopra, spez- Lepratti in zare in pezzi piccoli, e si poneranno in vaso con brodo grasso, & aceto spagnuola do forte, ouero agrefta, con spetie a bastanza, & Oglio di Vliua dentro, e no conti arofare stufare sù le bra gie a suoco lento, rinoltandoli spesso, e si seruirà tal le vinide che viuanda calda, con detti ingredienti fopra,e farà in guifado alla Spagnuo- la lepre,

la, con acite dentro, e si potranno fare detti Lepratti, in tutti li modi, e

viuande che fotto si diranno della Lepre ancora.

Lepre aleffa, co papardel. le alla Roma pa fupra,ourto vn fapore.

E la Lepre groffa si fara alessa con prosutto, o barbaglia di Porco dentro, intiera ò in qual si voglia parte di detta, purche sia a bastanza frollae fi feruirà calda con papardelle cotte nel brodo di detta Lepre . con formaggio grattato, e cannella sopra, ouero con vn sapore di mandole attorrate, e peste con poluere di Mostacciuoli fini dentro, stemperato con agresta, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, benche sarà viuanda. vn poco antica..

Lepre fpenza ta , e fritta in dinerfipottag stug ni chig mogia.

È si potrà fare in diversi pottaggi, doppo che sarà perlessata, overo rifatta sula graticola, in qual si voglia parte di detta Lepre, e spezzata in pezzeti, e si friggerà con spigoletti d'agli ammaccati dentro in buono ftrutto , con herbette buone battute minute , e spetie a bastanza . ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra, con sale a bastanza, e si potra ponere in vaso doppo soffritta comefopra, con mosto cotto per metà di vino bianco, con agresta dentro, con frutti fecchi, & spetie a bastanza, e si seruirà calda, con detti regali sopra, e fara viuanda alla Lucchese detta in Guarmugia.

E si potrà fare qual si voglia parte di detta Lepre, purche sia a bastanza frolla, stufata, & appasticciata, & in brodo lardiero, nell'istessi modi che appafficciata & i brodo lar Ri productar fi farà il Porco spinoso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si ser-

il porco (pi..o uirá come quello ancora.

la Spagnuola

Lepre flufata

E si potrà fare arosto allo spedo intiera, e ripiena con la riempitura delarono, ripie li sopradetti Lepratti, con pera, e mela, in fette di più dentro, e senzapitera, e li riempitura, doppo che fara scorticata, e frolla a bastanza, e risatta sula quarri di die-tro ancora, ce graticola, & lardata minuta con lardo, e con chiodetti di garofani denin Gigotte al- tro, e si seruirà calda con salsa reale, e cappari di Genoua sopra, ouero con fugo di melangole, e si potranno fare li quarti di dietro arosto come fopra e cosi si seruiranno ancora, e si potrà fare in Xigotte alla Spagnuola doppo cotta arosto come sopra, si come del cosciotto della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello, ma la detta Lepre si lascierà cuocere arosto intieramente, e delle parti di fuori se ne faranno fette sottili, e della polpa il piccadiglio, qual basterà solo à rifcaldarlo fopra fcalda viuande, o altro luogo in piatto d'argento, o altro vaso, e si seruira calda, come quello della sopradetta Vitella. E si potra detta Lepre fare in pasticcio intiera, e li quarti di dietro sola-

Lepre in pafliccio intiera eli quarti di dietro .

mente quando che sarà frolla, e scorticata, e netta, si sarà rifare su la graricolase si sbrufferà con aceto forte per rispetto dell'odore del saluatico,e perche la rende più saporita ancora, e si larderà minuta, con spetie a b.stanza, e sette di barbaglia di Porco salata, ouero ventresca dentro, e fi fernirà detto pasticcio caldo, e freddo a beneplacito,

Coniglio, e Coniglietti detti in Spagna Gasapos, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X I.

L Coniglio è freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo , e la sua carne sara meno secca della Leprina , e sara di megliore nutrimento, & è più bianca, e più facile alla digestione ; li megliori saranno li graffi, e giouani, & alleuati alla campagna, e la stagione delli Conigli farà d'ogni tempo, ma delli Coniglietti, cioè Gafapos farà di primauera, quali in Ispagna sono stimati molto, con tutto che ve ne siano in. gran quantità benche in Madrid se ne trouano tutto l'anno e la loro carne conforta lo flomaco, e confuma le humidità fuperflue, e le flemme, e l'inuerno farà megliore, e farà contraria alli malinconici, & alli Vecchi decrepitisma nelli tempi caldi, perche fono all'hora di groffo nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

Li Conigli fi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che Conigli, e cofi faranno della Lepre, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detta Lepre ancora, e così li Coniglietti piccoli de che della lepre, si coni detti Gasapos pure si accommoderanno come la sopradetta Lepre, e si ser- no, e delli teuiranno ancora come quella, e come li Lepratti, e nell'istessi modi di quel- pratti. li si serviranno ancora con l'istessi regali & ingredienti che si poneranno in.

qual si voglia viuanda delli sopradetti.

Porchetto, cioè Coniglio d'India, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXII.

L Porchetto d'India, cioè Coniglio è freddo in primo grado, e fec co nel secondo, e la sua carne sarà men buona di quella delli Conigli, perche participa più del frigido, che del fecco, per rispetto che ha il pelo, che tira affai al Porcino, e la fua stagione fara quando che quella delli. Porchetto di detti Conigli, e participera delle sue qualità ancora, e si potrà accommo- le viude che dare in tutti li modi, e vivande, che si faranno della Lepre, e Lepratti, e della lepre, e del Coniglio, e Coniglierri, fi come fopra alli loro Capitoli ho detto, e fi glisconiglier feruira come quelli ancora.

Porchetto Riccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

L Porchetto riccio, ha carne fredda in primo grado, & humida nel fecondo, & è viscosa, e dura da digerire, e la sua stagione sarà d'Agosto per tutto l'Autunno, per rispetto che mangia il grano più che altro cibo, e però in tale stagione. sarà più grasso che di altro tempo, ma sarà contrario alli malinconici, e decrepiti, e per ciò se ne vserà in poca quanit à, perche non è molto buono cibo, e la fua carne farà megliore arofto,

ORC-

ouero fottestata, che in altra maniera cucinata, e massime quando che farà detto Animale grafio, e conferirà allo stomaco, perche lo conforta. e moue l'orina, e folue il ventre, e farà vtile alle reni, e si accommoderà come fotto.

Parchatto ric cio in tutte le

Il Porchetto riccio si accommoderà in tutte le pottaggierie che si faranno del Porco spinoso grosso, si con e sopra al suo Capitolo ho detto, che di porco benche detto porchetto riccio non hauera tanto l'odore del faluatico, e ignoto is fa-rano, & aro. perciò non occorrerà tenerlo nell'addobbo quanto detto Spinoso, e si ser-Ro, contella- uirà in tutti li modi di quello, con l'istessi ingredienti, intiero, & in pezzi, e si potrà fate ripieno come detto Porco spinoso ancora, & arosto, onero forcestato, quali saranno li megliori modi cucinato, e più sano ancora.

Ghiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

A carne del Ghiro è calda, e secca, nutrisce assai, e sarà di buon gufto, & vtile alli paralitici , e giona à quelli che pateno la fame canina per la loro graffezza, ma quando detti animaletti fono molto graffi, offendono lo flomaco, e leuano l'appetito, fe bene che li megliori faranno li graffi, e la loro stagione farà nell'Autunno per tutto Febraro, e li magri faranno di più groflo nutrimento, e più duri da digerire ancora. e generano humore malinconico, e si accommoderanno in diversi modi.

Ghiro arefio allo fpedo , e forteltato, fi pieno,c fenza riempltura .

Il Ghiro fi farà arolto allo spedo doppo che sarà pelato, e netto, senza riempitura, e ripieno, con piccadiglio di carne, con fegatetti, e tefficoletti di polli, e ventresca, ò barbaglia di porco salata in sette, con mela, e pera in pezzetti dentro, con herbette buone tagliate minute, e spetie a baftanza, & agresta in grani, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra., e si potra fare lottestato ancora, con la sopradetta riempitura, e si seruirà caldo come fopra.

Chiro fritto, & in diuerf

E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e net potraggietti. to, e poi perlefiato, ouero ritatto sù la graticola, con herbette buone. battute minute, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e li feruira caldo con fale, pepe, e sugo di melangole fopra. E il potra fare in diuerfi altri pottaggietti ancora doppo che farà netto come sopra; ma per la loro graflezza tali animaletti saranno megliori arosto, ouero sottestati, ò fritti, che in altra maniera accommodati, e faranno più vtili per la fanità ancora.

> Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orfo, e loro qualità, e Cucina. Cap. LX V.

L Gatto Pardo faluatico farà dell'istesse qualità che sono le Lepre, e Conigli, perche la sua carne è bianca, & è molto simile a quella delli detti Conigli, benche Rafis dice che è calda, e molle, nientedimeno fi

mangia in Piamonte, e Francia, & in Ispagna, & anco da Grisoni, e farà grande come vna Volpe, & alcuni più grandi ancora, e tale Animale habitain gran boschi, e campagne inhabitate, done che si và cibando di altre (aluaticine di quadropedi, e di volatili, come Anatre, & altri fimili vecelli, si come effettiuamente ho veduto, e se tale Animale non leuasse tal nome, molto più si potria lodare la sua carne, perche è molto saporita, e buona, e le parti dinanzi doppo che faranno fcorticate, e nette, fi potranno perleffare, ouero rifare su la Graticola, e spezzate in pezzetti Gatto parde. piccoli, con herbette buone, e spigoletti d'agli ammaccati dentro, e fritte in buono ftrutto, o altro graffo, efi feruiranno calde con fale, pepe, fo allo forde e fugo di melangole fopra , e fi potranno dette parti foffriggere con ci- cola. pollette tagliate minute dentro ancora, e fi feruiranno come fopra, e fi potranno fare arosto allo spedo, e su la graticola, doppo rifatte, e sbruffate con aceto force , colardate con alcuni lardelli di lardo , con chioderti di garofani dentro, e fiferuiranno calde con falfa di mofto cotto, con agrefta denero bollita con cannella in canna a baftanza fopra, e li quarti di dietro si potranno fare arosto allo spedo doppo che faranno scorticati e netti'; fi rifaranno sù la graticola, e fi sbrufferanno con aceto come fopra, e fi larderanno, fe bene che fiano graffi, ma rispetto all'odore del faluatico benche poco ne ritengano, e fi feruiranno caldi come fopra, e conaltre diuerfe falfe ancora, ouero con fugo di melangole fopra. o E vi fono le Volpi , quali da alcumi buoni fromachi fono frate mangiate , Volpe cucina

doppo hauerle fatte state alquanto tempo sotto la terra, & al sereno, ac-da sleuni bun cioche perdino parte del loro pessimo odore, e poi se le sono cucinate ni flomachi. a lor modo, se bene che dalli Vandali, e Sarmati siano state mangiate , e da Beoti fono state stimate come le carni Leprine, da noi , e nell'Autunno faranno più graffe che di altra stagione, perche mangiano le voue, ma que « Vue fti tali fono di molto buono ftomaco, fi come alcuni altri ancora, che hanno trattato della carne dell'Orfo , qual fara dell'ifteffe qualità , che la Qualità della carne Bufalinay fe beneche fard più viscola, e dura, ma volendola ad villa caine dell'or bifogno, è curiofità cucinare alcune parti di detto Animale, fi potranno accommo dare li cosciotti di dierro, equelli dinanzi ancora, effendo però di Animale giousne, ma bisognera tenerli a bastanza nell'Addobbo, con molti aromati dentro, con faluia, e lauro, per risperto del cattino odore che riene del falnatico, quali parti fi potranno accommodare in diuerfe pote raggierie, con molto cotto , e vino , com agrefta dentro , con spetie a ba- Carned'orfo Ranzi, eti potrannosamarosto allo spedo, e su la graticola, doppo lar- in liuris por dati con lardelli di lardo innolti nella spetie, esi feruiranno con diuerfe applicatione falle fopra d c. . 1.

E del Camello alcuni hanno derto delle sue qualità, e della sua carne, e di diuera altri Animali ancora, non perche tal carne fia buona, nè meno comilo, qua de dinerte attri commandamente i sono de portare cariche , ma perche ririe - le bisso fin le per poter ne alcune qualità, quali faranno al nostro proposita, poiche alcuni franco tarishe. otto i

detto

co della com pagma,

> Conualefet:i no deuono in

Conusti.

detto che questo Animale sia di complessione calda, e secea, & il latte delle femine sia incissio delli grossi humori ,e che la sua carne non ha in se nesfuna bontà, folo che questi Animali fono così sociabili, si come veramen-Camello ami te deue effere il buon conuitato, il quale deue effere amico della compagnia come detri Animali , perche nel conuitare non pare che conuenga. la folitudine , anzi che fi ricerca la compagnia , e conversatione , fi come. & vede in detti Animali, perche quando che vanno pafcolando, se alcuno di loro fusse che non mangiasse, per molti che fussero, tutti retteriano di mangiare, e così deue fare il connitato, mentre che fi ricrona a qualche. conuito, e che per modeltia, è indisposizione non mangialle, hauendo petò cibo di suo gusto, saria molto meglio che non vi andalle, perche nelle. terueni e at conversationi bisogna andare imitando gli altri , e non bisogna sate da. madonna honesta, se già vno non fusse indisposto, nel che bisogneria fare; come in detti animali, che effendouene alcuno indifpolto, e che non. mangia, fi leua fubito dal commertio delli altri, accioche tutri non restino lenza mangiare, e non s'infermino: vi fono alcune alcre qualità, pure

a nostro proposito, cioè che detto animale quando si vuole caricare, fi

rà a baftanza carico di cibi,non si carichera di più, e si pogano ancora que-

in piedi su per le menfe in occasione di conunti, fatti co diperfe forti di pa-

di cibi lafcie fte di zuccaro, ouer di marzapane, & altre paste ordinarie, a fin ch'ogu'vno

Camello & po in terra qual. pone a giacere con le ginocchia in terra,e quando che si sente a bastanza. ne a giacere do fi carica, carico, fubito fi leua in piedi , fi come è fuo inftinto naturale , e così dobaftanza care nerà fare il convitato ad imitatione di detto animale, che quando fi fentico fi leua in piedi.
Conurtaro co sti animali in diuerse maniere, o con carica o senza carica a giacere, ouero

flanga carren

fi possa valere delle dette sue qualità, senza tante altre, quali lascio a parte. Auuertimenti nelle Carni Quadrupedi, e Volatili. Cap. LXVI.

rune le forri di carne tuo ne da mangia

Vtte le forti di carne in generale di animali quadrupedi, e volatili. quelle però che sono buone, e recipienti da mangiare; nutriscano più che ogni altro eibo, perche ingraffano, e danno forza, e fono calde, & humide, e di gran nutrimento, e quelle che faranno ben digeste, fitrafmuteranno più facilmente in buon fangue, hauendo però fempre riguardo alle complettioni, e qualità delle persone, e che detti animali fiano nucriti di buoni pascoli, ma in luoghi di buon' aria, come in colline, o montagne, e non in stagni, o paludi, accioche non participasiero delle qualita dell' Oche, & Anatre, ele megliori nelle quadrupedi, faranno le carni di Vitella, e di Capretto nelle domestiche, benche vniuersalmente le faluatiche faranno le megliori, e nelli volatili li capponi, e galline, Fagiani , e Perdice, & aleri diuerfi fimili, quali carni conferiranno a quelli chepoco faticano, e le carni di quadrupedi groffi, come di Boue, e di Vaccina conteriranno a quelli che faranno attai effercitio.

Tefte

Teste delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e soro qualità. Cap. LXVII.

B teste dell'animali quadrupedi, e Volatili , buone da mangiare, , farano di granuttimento, ma viandole molto, osfendono, e se no dure da digetire, soluano il corpo, e prouocano l'orina, & le megliori nelli quadrupedi siranno quelle di Captetto, e di Victil. lattanet, e nelli volatili, si collo, e cetta delli Capponi, e Galline, & alcuni dicano che folo il collo dell' Oche, & altri vogliano che latesta, e coilo delli Piccioni domestici siano buoni per li conualgicenti, perche hanno meno di supersiutà ma faranno tutti duri da digetire, e la testa, e collo delli piccioni saluatici sarano più salde, che quelle delli domestici, e perciò non farano buone per conualessemi perche insiammano assa:

Occhidelli Animali Quadrupedi, e loro qualità. Cap. L X V 111.

Irca all'iocchi delli animali quadrupedi, però di quelli che faranno buoni da mangiare, fono vifcofi per la loro graflezza, ma faran-no facili alla digeftione, purche fiano cucinati con aromati dentro, perche altrimenti faranno più dusi, e di megliori faranno di Capretto, Vitella mongana, e Camparacccia.

Lingue delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X I X.

I sono le lingue delli animali quadrupedi, e volatili dico però quelle, che s'aranno buone da cucinare, quali f'arano di buon nutrimento, e di mediocre digettione, perche sono temperate in tucte le loro qualità, ma queste ancora vorranno essere cucinate con molte spetie dentro, è le megliori saranoo queste di Vitella, e Capretto, e di Forco, e nelli volatili, spuelle di Anatte, e di Germani.

Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità: "Cap. L X X.

E ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili però quelle, i che faranno buone da mangiare fono frigide, & hunde, e vi foco, e farannosignoso nutrimento, e perció fen e deuno víaz poche wolte, & inputos quantità, mangiate auanti il passo, per che doppio delle di li farebbone. Coprompere, e li convertirebbono in putredine, benché cusinatoran herbette huone, e spetic deutro sel i cumo alme, benché cusinatoran herbette huone, e spetic deutro sel i cumo al-

cone superfluità, & le megliori saranno quelle delli volatili, come di Perdice, Galline, e Capponi, & altre simili, e nelli quadrupedi, quelle di Capretto, e di Mongana hanno il primo luogo.

Colli delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X X I.

In generale tutti li colli delli animali quadrupedi, e volatili, fi intende però di quelli che fono buoni da mangiare, fono duri alla digeftione, e participe raino delle qualità delli animali, fe bene che alcuni hanno detto, che nel mangiare delle carrii di doueria hauere riguardo a tutte le defirmità delli animali, come al capo, collo, e coda, perche fono parti tute di cattiui humori, e di mala digeftione, nè da niftuno fono lodate per fanità, fiche quelli aneora cucinati con aromati dentro fe li leuano alcune, malignità, e li megliori nelli quadrupedi faranno di vitella mongana, e di Caftrato, e nelli volatili, quelli delli Capponi, Galline, l'étcioni, à Oche, faranno di megliori, perche haueranno meno di fuperfiutà.

Zinne delli Animali quadrupedi, e loro qualità.

E. Zinne delli animali quadrupedii, dico quelle che (ono buone damangiare, vogliano effere cucinate freiche fubito morto l'animale, e maisime quando che haueranno il latte dentro, faranno bumide, e vanno declinando al frigido, doue che Vlandole, bilogneri dare effectito, perche come faranno ben digelte, generaranno buon fangue, e faranno di buon nutrimento, e quando (faranno fenza il latte dentro-faranno fred e, e (ecche, per la loro nervolità, e petrio faranno vico(se, priù dure dadigerire; è le megliori faranno quelle di Vaccina, Campareccia, Bufalà, e Scrofa, pur che detti animali fiano grafii, e non molto vecchi.

Fegati delli Animali quadrupedi, e volatili, e lor qualità. Cap. LXXIII.

I fegatí delli animali quadrupedi, e volatili buoni da cucinare, fono di completifione calèla, & humida, e per ciò farà bene viarli rare, volte, perche fono duri alla digettione, ma cucinati, e feruit cadic con aromati dentro, faranno di gran nutrimento, e faranno buon fangue; & li megliori nelli quadrupedi faranno quelli di Capretto, Mongana, Porco, Lepre, e Capriuola, qual non ha fele come a fuo luogo ho detto, e nelivolatili quelli di Cappone, Galline impaŝtate; Oche, & Anatre graffe, e molti altri ancora ve ne fono, quali latcio a parte di nominati, benche faranno afai megliori di quelli delli quadrupedi, ma li detti fegati tutti

participeranno delle qualità che faranno li animali, tanto quelli delli quadrup edi, quanto quelli delli volatili .

Polmone, Coratella, Milza, e Sangue delli Animali quadrupedi, eloro qualità. Cap. L X X I V.

L Polmone di tutti li animali quadrupedi buono da mangiare, farà di più facile digellione che del fegato, ma farà frigido, e contrario alli flemmatici, e farà di poco nutrimento, il megliore farà quello di Porco, Mongana, e Capretto, e di diuerfi altri animali ancora, pur che fiano giouani, e graffi, e fi feruirà con herbette buone, e spetie, a bastanza dentro.

Et il cuore delli detti animali quadrupedi è frigido, e fecco, perche è neruofo, benche fa fazile alla digeftione, e come farà ben digerito, farà di buon nutrimento, fe bene che farà cibo più da laficiarlo,che altrimente, ma volendolo, fi feruirà con aromati questo ancora, e che sia di animale.

giouane, perche farà megliore.

E la milza delli detti animali quadrupedi buona da mangiare, gusterà a diuersi, benche ita difficile da digerire. & è cibo da suogliati, perche genera cattiuo sangue, e molto meglio sarà il lasciarla, che viarta, ma volendo-la, si piglierà quella di animali giouani, e grassi, qual sarà la megliore, come di Porco, & altri simili animali, cucinata con spetie a bastanza, & herbette buone, con grasso a bastanza dentro.

Et il fangue di detti animali quadrupedi, qual sa buono da mangiare, participera delle qualità delli detti animali, e sarà di grosso nutrimento, e difficile da digerire, se il megiore sarà quello delli animali faluatici, perche ritira alquanto più al secco, se è più sottile di quello delli domestici, ritira alquanto più al secco, se è più sottile di quello delli domestici, ritira alquanto più al secco, se è più sottile di quello delli domestici, ritira di contro moto, che detti animali sanno alla Campagna, si come sopra al suo luogo ho detto.

Trippe delli Animali quadrupedi, e loro qualisà. Cap. LXXV.

E Trippe di tutti il animali quadrupedi buone da mangiare, conferiranno a persone che motto saticano, e quelli di gran complessione, perche sono dure alla digessione, e massime quelle di animali gralli, poiche sono trigide, e secche in secondo grado. de le megliori sanno quelle di vitella, Capetto, e vaccina giouane, e si faranno cuocere senza sale dentro, perche si condiranno dopo cotte con sale, pepe, e formaggio grattato, con menta sopra, senza ponerui mai zuccaro, si comeal suo laogo ho detto.

Schiena, e Rognoni delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVI.

A schiena di tutti li Animali quadrupedi, purche siano buoni da mangiare, participerà delle qualità delli animali, delli quali fara, & è dura alla digestione; & la megliore sara quella delli Capretti, Lepratti , Conigli, Caprioletti, Vitella mongana, e Porchetti, senza molte di diuersi altri animali, quali lasso a parte di nominarle, pur che siano giouani.

Et il Rognone di tutti li detti animali quadrupedi, buono da cucinare, fara veramente recettacolo di tutti li cattiui humori, e superfluità acquose, che escano dal sangue delli detti animali, doue che sara di poco nutrimento, e difficile da digerire, se bene che non sarà cibo da vsarsi, poiche è cattino al gusto ancora, il megliore sarà quello di Vitella, Porco, e Capretto.

Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. Cap. LXXVII.

I Testicoli di tutti li animali quadrupedi, e volatili, essendo buoni da mangiare, saranno di sostanza calda, & humida per fino al secondo grado, e saranno difficili da digerire quelli delli animali graffi, ma più quelli delli magri, e vecchi, fe bene che siano di gran nutrimento, mentre però che saranno ben digesti, & li megliori saranno quelli delli volatili, e di buonissimo nutrimento, in particolare quelli delli Galli graffi , e delli Pollastri , li quali tutti in generale fanno moltiplicare il coito, essendo però di animali giovani, e grassi, ma saranno contrarij alli slemmatici, e decrepiti, e li megliori modi da cucinarli fono quefti, cioè fritti, & arosto, seruiti come al suo luogo ho detto.

Ali delli Volatili, e Piedi delli Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVIII.

E ali di tutti li volatili, che sono buoni da mangiare sono di buonisfimo nutrimento, perche non hanno superfluità alcuna, poiche per il continuo moto discacciano ogni superfluita, che petrebbo to hauere, benche siano in tutte le carni dell'animali, & le megliori saranno quelle di Capponi, Galline, & Oche, & altri fimili vecelli.

E li piedi di tutti li animali delli quadrupedi, dico di quelli che faranno buoni da mangiare, faranno freddi, e fecchi per la loro neruoficà, e viscofi, & li megliori faranno di Vitella Mongana, e di Castrato, però questi d'auanti all'animale, perche faticano più, e faranno di minor superfluit d', e più facili alla digestione, e saranno di mediocre nutrimento, e giouano Lily.

alli colerici, e faranno contrarij alli veccin podagrofi, & a quelli che pateno dolori colici , ma cotti affat , e tenuti nell'Addobbo di aceto forre, con spetie dentro, se li leuera gran parte della loro crudità, e si seruiranno come foora alli loro inoghi no detto.

Auuertimenti nelli Volatili, e delle sopradette Viuande, delli Quadrupedi. Cap. L X X I X.

Auendo sopra trattato delle qualità, e stagioni di diuersi animali quadrapedi, con la mag gior parce delli modi da cucinarli, benche molto più ii potena dire circa alla diuerittà, dico però di hauere accennato li fopradetti, accioche ogni vno fe ne posta valere conforme a molti gulti, e li polla far cucinare più divertamente ancora, si come fotto fi intenderà delli volatili, con la maggior parte delli modi da cucinarli, e fernirli, con le loro fragioni, e qualita, benche quelli ancora fi potranno accommodare in altre diuerle viuande di più di quelle che fotto fi diranno, purche fi habbia riguardo in detti volatili, di feruirli nelle loro fta. gioni, e non in altro tempo, perche non tutti fariano buoni, e fi hauera riguardo ancora che detti volatili fiano alleuati in luoghi di buon'aria , vola ili nutti come in montagne, ouero in Colline, e non in Paludi, o ftagni, & altri ti da alleuari luoghi di mal'aria, perche participeranno fempre delle qualità dell'aria. doue che faranno alicuati, e nutriti.

Cappone, e sue qualità. Cap. L X X X.

L Cappone è temperato in tutte le sue qualità, li megliori saranno li giouani, e gradi, & alleuati alla campagna, e la fua itagione farà d'ogni tempo, e la fua carne farà di buoniili no nutrimento, e facile alla digettione, e conferma ad ogni eta, e completione, eccerto che alli podagrofi, perche dette animale è fottoporio a tal male, e da alcuni vien addimandato; qua pone, ma non da tutti, e fi accommodera in diuersi modisti come fotto fe ne diranno la maggior parte.

Cappone, e sua Cucina. Cap. LXXXI.

rL Cappone si farà alesso, e ripieno con piccadiglio di carne di Vitella, cappone ales Midolla di Vaccina, herbette buone battute minute, con profutto, pignuoli, e pafferina dentro, con agrefta in grani al fuo tempo, tegatet- e finzatienti di altri polli, con voua, e formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si piura, e cotpotra coprire con diuerle copriture lecondo le stagioni, e si seruira caldo con formaggio grattato, e cannella fopra.

E si potra riempire con diuerse altre riempiture ancora, e si potrà cuocere alello in lacte involto in fette di profutto, con fpago, o rete attorno,

e'si feruirà caldo, con ferte di pane Papalino fotto, ouero pan di Spagna, con parte di detto latte fopra, con zuccaro, e cannella, però fopra al pane Papalino, perche à quello di pan di Spagna non vi occorrerà il zuccaro, e fi potra fare aleffo fenza riempitura, e fi feruira come fopra. con diuerfe copriture, e fenza copriture ancora, e si seruirà caldo ò freddo a beneplacito, con verdura di fiori, ò herbette buone fopra.

Cappone flufa:o, & apraflicciato.

Si potra fare detto Cappone doppo pelato, e netto, & frollo a bastanza, stufato, & appasticciato, ripieno, e senza riempitura, con diuersi frutti freschi, o secchi dentro, consette di prosutto, ouero di barbaglia di porco falata, con agrefta in grani, e spetie a bastanza, e si ponerà brodo graffo in detto stufato, e fi feruira caldo con detti regali fopra, e fi potra ponere vino per metà di agrefta dentro ancora, e così nell'appaftica ciato fenza ponerui il brodo, co i fopradetti frutti, e di più prugne, e viscio. le fecche, con carcioffi, e pefelli teneri, con fcorza, e fenza, e fi potrà lardare con alcuni lardellli di lardo, con chiodetti di garofani deptro, e si sernirà caldo come sopra, con diversi altri regali di più dentro ancora.

Cappone fal-

E si potra sare salpimentato detto cappone, doppo cotto alesso sempimentato in plicemente, con sale, e pepe sopra solamente, e si serura freddo, e si potra far passare per salsa di agresta, e sugo di melangole, e limoncelli, con zuc. caro, e cannella dentro bollita a bastanza, e si larderà con scorza di Cedro a lardelli, ouero con cocuzzata di Genoua Candita, e si spoluerizzerà con polucre di moltacciuoli fini fopra, e si seruirà freddo come sopra. in piatro d'argento, ouero cassa di pasta di rileuo, o di basso rileuo.

Cappolie arc. fo in la gra ticols .

E fi farà detto cappone arosto su la graticola, doppo corto alesfo partito per metà, quero fattone diverse parti, e sbruffate con aceto forte, ouero tenuto nell'Addobbo, & vnto con buono strutto, e spoluerizzato con pane grattato, con fale, zuccaro, e cannella, e si feruira caldo, conà

falfa reale fopra, ouero con parte di detto Addobbo. Cappone nel- E fi potra friggere in buon destrutto, detto cappone doppo cotto ales-

l'addobbo, e fo come sopra, ouero arosto, e partito in più parti, e tenuto nell'Aduerfi pottag- dobbo di aceto forte, con fale, e spetie a bastanza dentro, quero in vino bianco amabile, e si potra infarinare, con sior di farina, ouero con pane grattato, e passato per setaccio, doppo che si sarà bene asciutto con vn. drappo bianco, e si seruirà caldo con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro a bastanza dentro

fopra , e si potra fare in diuersi potraggi ancora ...

tio allo fpedo to, erigiene.

E si farà arosto alto spedo, detto cappone, doppo che sarà pelato, e netno atto ipedo, e ten to, ripieno con fegatteti di altri polli, con maconcelli di detti battuti za itempitu-ra, a sfiaggia minuti, con barbaglia di porco falata in fette, pera, e mela dentro tanato, fortella- gliate in pezzetti, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si potranno ponere diucrfi altri regali di più dentro ancora fecondo le stagioni, come tartuffoli, e prugnuoli, & altri fimili, e fi lardera minuto, e fi fervira caldo con falfa reale lopra, oucro con falfa di fugo di melangole, e limoncelli. .

E. G

E fi potrà fare affagianato inuolto in rete, o carta vnta con la fopradetta riempitura, e fenza riempitura ancora, e fi potrà fare arosto femplicemente, doppo rifatto, e latdato minuto, e fi feruirà caldo, e freddo. a beneplacito, con fugo di melangole fopra,e fi potra fare fotteftato, con la sopradetta riempitura, con diuerfi frutti dentro , si come nell'appastieciato del fopradetto cappone, con tartuffoli,o cardi teneri di più dentro. e fi feruira caldo con detti frutti fopra.

E fi potra fare in diversi pottaggi detto Cappone, con le richeste di dettodentro, doppo che farà cotto aleflo, ouero rifatto affai, intiero, e [pez-gi inifin, jez-zato in più parti, e foffritto in deffrutto, o altro graffo, con herbette, formo, con terichief di trichief di trichief di buone battute minute, con lardo dentro, e spetie a bastanza, con agresta. detto dentro, in grani, Pignuoli, e Pafferina, con brodo graffo dentro, e si alligherà con roffi d'vous shattuti, con agrefta, o fugo di melangole dentro, ouero con

l'atte di Pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra.

Tarte di Pignuoli, e il neuna cassa conservato, polpetto di Pic-de fipotra fare detto Cappone in diuerfe polpette, e polpettoni di Pic-cadiglio, doppo cotto più che per meta aleffo, e battura la polpa minuta-senti polpriori di Picca d mente, si come della polpa delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come ui, si come del fopra al loro Capitolo ho detto,e fi poneranno l'istessi regali, & ingredien- li coscioni di Vitella lattan ti, e si feruiranno in tutti li modi di quelle ancora, e li polpettoni si fiori- ".

ranno come sopra ho detto di quelli delli detti Cosciotti .

E fi farà in Gigotte alla Spagnuola doppo battuta la polpa di detto Cappone minutamente come fopra, & incorporata con capi di latte, con formaggio grattato, & voua sbattute, con Pignuoli, e Passerina, Midolla di Vaccina dentro, con spetie dolce, con zuccaro a bastanza, e si fara in. diuerse forme si come delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si ponerà in piatto d'argento, o teiella, con buono strutto, ouero butiro a bastanza. dentro, e si potra fare in forma di Cappone ancora, ouero altra forma. e fi spoluerizzerà con pane grattato, passato per sdaccio da tutte le parti, e fe fi farà in forma di Cappone, si potranno riportare la testa, ali, e gambe alli loro luoghi, e si potra fiorire con scorza di Cedro Candita a datetti fopra, ouero con Pignuoli ammollati in acqua à bastanza, si come si farà delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si sottesterà al sorno, o sornello , e fi feruirà caldo, con fugo di melangole fopra, e farà differente viuandadalla sopradetta in Gigotte alla Spagnuola del cosciotto della sopradetta Vitella Mongana.

E fi farà detto cappone in minestra, detta morfellara alla Fiorentina., Cappone in doppo cotto aleffo , e fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto additional de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto , in buon brodo graffo , minuto and de la fattone piccadiglio minuto e fi allighera con roffi d'voua sbattuti, con agrefta dentro, oucro con det- alla Piotenti. ti roffi d'voua, e latte di Pignuoli, e fi feruirà calda con Cannella fopra, na e fi potranno penere herbette buone battute minute con Pignuoli , e Pafferina centro, con Midolla di Vaccina, e fi allighera con rosti d'voua sbat-

turi, con fugo di melangole dentro, e fi fervirà calda come fopra.

Efipotra fare in diversi Piccadigli ancora, doppo cotto alesso come cappene in

fopra il detto Cappone, ouero arosto, có midolla di Vaccina, e brodo grasso con vino bianco per mera di a grefta, o fugo di melangole dentro, con fpetie dolce a bastanza, e si seruirà caldo, e quando detto piccadiglio si vorrà feruire freddo, con zuccaro, e fugo dilimoncelli, ouero agrefta fopra.

Cappone in ne fi pa 4. ... e pairice ... A o Larre, t Civitair .

E si porrà fare in diuersi Palticei, e Pasticcetti di Piccadiglio del detto Cappone, con suoi regali dentro doppo cotto più che per meta alesso, cioè rifitto allai, e battura minuta la polpa di detto, li come delli cofciorti della Vicella Mongana, con l'ifteffi ingredienti, e ii feruiranno nell'ifteffi modi di quelli ancora, fi come fopra al Capitolo di detti cofciotti ho detto, e fi fara in Torte, e Crostate ancora, si come di quelli .

Cappone ri. Lein modo fin offi dea eto, e io.ceita 10 .

E si potra detto Cappone fare arosto allo spedo in altro modo del sopra letto, doppo che fara perlellato, e fatto fenz'offi, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto Cappone, ouero di altra carne, con pignuoli, e pallerina, agrelta in grant/fcorza di Cedro candita in fette fottili dentro, con midolla di Vaccina, segatetti di Polli , e testicoletti di detti , con spetie a bastanza, e con diuersi vecelletti grassi dentro ancora, e con Tartufoli &altri regali, e fi potrà inuolgere in carta, o rete, fi come il fopradetto affagianato, e si seruirà come quello, e si potra sottestare con la sopradetta riempitura, si come il sopradetto Cappone ripieno con ossi dentro, e si feruira come quello ancora, fi come fopra al fuo luogo ho detto.

Cappone in pathiccio intiero, efpezzato,con iuo! regali d'tro. a in patticel di piccade da estige.

20.4

Esifara in l'asticcio detto Cappone intiero, doppo rifatto, e lardato, con spetie a bastanza dentro, e si seruira caldo, e freddo, a beneplacito. e quando fi feruirà caldo fi potranno ponere diuerfi regali dentro ancora.

E si potrà fare in Pasticcio spezzato, doppo rifatto detto Cappone come fopra, con Piccadiglio di carne di Vitella Mongana, Profutto in fette, midolla di Vaccina, con tartuffoli, e carcioffi teneri dentro, con pignuoli, e pafferina, e spetie a baltanza, e si feruira caldo, con suo brodetto sopra per rinfrescarlo, e si potranno ponere diuersi vecelletti grassi, e segatetti, e creste di Polli di più dentro, con scorza di Cedro candita, & agresta in grani al suo tempo, e si servirà caldo come sopra, e si potranno ponere tutti li fopradetti regali nelli Pasticci sopradetti di Piccadiglio della polpa di detto Cappone, con Animelle di Vitella, o di Capretto di più dentro,

e massime quando che sarà all'Inglese, ouero ssogliato.

E fi potra fare detto Cappone in diuerfi coniumati, quando che fara Caspone la disci di rassa pelato, e netto dall'interiori, e ben battuto con vn bastone, e sattone pezzi , qualifi faranno bollire in acqua a baftanza , e fi patiera per fetaccio bifognando, e si potrà fare bothre come fopra intiero ancora doppo che sara bene acciaccato, e ben battuto come fopra, e fi feruira caldo a baftanza con zuccaro, e sugo di melangole, ò limoni dentro, e si potrà fare in bagno Maria, fi come alcuni altri hanno detto, doppo pesto come sopra, é fattone pezzi, e posti in caraffone di vetro, senz'acqua dentro, quale si farà bollire in altro vaso, di modo che la bocca di detto carassone resti fopra all'acqua, è come liauerà bollito a bastanza si cauerà il brodo che

haue-

hauera fatto in detto caraffone, e fi colera, e firicchera bene detti pezzi di Cappone, e bifognando fi colera con vo drappo bianco, e fi feruirà come fopra, ma farà di più gran fostanza ancora .

E si potrà fare detto Cappone in diverti modi pisto con offa, e senz'offi dentro, e nel brodo di detto Cappone, e si potrà alligare detto pisto con... roffi d'voua freiche, con fugo di melangole, o limoncelli dentro, e conlatte di mandole, o di Pignuoli, ouero con latte di anime di meloni, e si feruirà caldo, e farà viuanda per conualescenti, più che per altra persona.

Vi fono ancora li fegati di detto cappone, quali fi potranno fare in to- Figari di cas maselle, battuti minuti, con l'istessi regali che si poneranno nelle toma- poni micai felle del fegato di Forco domestico, e si feruranno come quelle ancora, si come fopra al fuo Capitolo ho detto .

E si potranno fare arosto sù li carboni, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno infarinare, e friggere da per Cappane a un loro , e fi ferniranno come fopra , & in flecchetti di cannella in canna, tra- in mechani mezzati con Animelle di Vitella, o di Capretto in pezzetti, con testicolet- di caunella ia ri di Pollastri, e si friggeranno in buon destrutto come sopra, e si seruiranno ancora, e potranno seruire per regalo di diuersi piatti di arosti, e di altri antipafti, e le ne farà piatto da per loro a beneplacito.

Fagiano, e Fagianotti, e loro qualità. Cap. LXXXII.

L Fagiano farà temperato in tutte le fue qualità, e farà di mediocre. temperamento trà la l'erdice, & il Cappone; alcuni vogliano che fia quali spetie di demestico trà li volatili, e la sua carne conforta, e dà buonissimo nutrimento, qual sara buona per conualescenti, e per ogni età, ecomplessione, perche e facile da digerire, ma non per li podagrofi, febene che la poca quantità non li offendera, e la fua stagione fara qi Settembre per tutto carnevale, le bene che in ogni tempo farabuono, eccetto che guando coua.

Et delli Fagianotti, fara di Luglio per fino a che se ne potra tronare ; questi volatili ii prohibiscano alli marangoni, & alli sacchini, perche sono atti a scacciare, & a fare digerire li cattiui humori dello stomaco, e li marangoni ne hanno di bifogno folamente nelle braccia, e li facchini nelle spalle fi che a questi tali non li conferiranno molto,e si accommoderanno in dinerfi modi come fotto.

Fagiano, e Fagianotti, eloro Cucina. Cap. LXXXIII.

L Fagiano fi potrà accommodare in tuttili modi, e viuande, che fi faranno del Cappone, fi come sopra al suo Capitolo ho detto, e si ser- de cho del so mira come queilo apcora, e nelle l'ottaggierie che fi faranno di detto predeno cap. Fagiano, fi ponera di più il vino per meta di mello cotto, con agreffa, , ...

ouero fugo di melangole, o limoncelli dentro, e nelle riempirure, fi poneralardo battuto, con herbette buone, ouero ventrefca di Porco falata .: e nelli detti Fagiani arolto fi poneranno chiodetti di garofani nel perto. tanto nelli lardati, quanto in quelli che si faranno affagianati, & nelli sotteltatiancora, e fi feruirà con diuerfe falle fopra, e che fia frollo a baftanza, e fe li riuestirà la testa, collo, e coda, cioè con le sue penne, accioche non pareffe vn Cappone, o Gallina, ouero altro volatile, e mailime quando che fi farà in Pasticcio, ò veramente arosto, se bene che al gusto sia mola to differente delli fopradetti volatili, ma perche fi veda che fia Fagiano, e non altro volatile fimile.

Fagiagotti fi accommode

E li Fagianotti si accommoderano in tutti li modi sopradetti del Fagia accommede no, e così fi feruiranno ancora, ma faranno megliori cucinati arofto, in-Pigiano, ma noltl in foglie di vite, o carta, ouero in rete, con fette di lardo tagliate. aretto farine fortill spoluerizzate, con finocchio forte soppesto, con chiodetti di garomodo cucios fani nel petro, e si potranno fare ripieni, e senza riempitura, e si feruiran. no rome li detti Fagiani, con dinerfe falle fopra, e faranno nel megliore modo accommodati.

Gallo di Montagna, e sue qualità e Cucina. Cap. LXXXIV.

L Gallo di Montagna ha la carne temperata, matira più affai al caldo , che quella della Gallina , & ha le penne di colori diueri , benche tirino al colore dell'oro, & ha la testa pauonazza come quella delli Germani, e di Anatre groffe, e le lappare delli occhi fono roffe, e le femine sono più piccole, e tirano assai al bigio, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carnenale, de' quali volatili fe ne trouano in dinerfi luoghi d'Italia, e fuori d'Italia ancora, benche fiano differenti di colore, e si accommoderanno in diversi modi.

Mens in turte del cappone. e Faguano fi far anno.ben che non fia di tal boath .

Il Gallo di montagna fi potrà accommodare in tutti li modi che fi faran-Is viul de che no del Cappone, e Fagiano sopra detti, e si sernirà come quelli ancora. fi come sopra alli loro Capitoli ho detto, se bene che non sarà della bontà ci quelli, perche la fua carne è molto più dura, e mattime per fare Piccadigli, & in Pasticcio, ne tampoco nel resto delle viuande ancora,ma quando che si fernirà frollo a bastinza, sarà assai megliore nelle sopradette Potraggierie che si faranno delli detti Cappone, e Fagiano, & arosto, seruito con dinerfe falfe fopra, che in altra maniera cucinato.

Gallo nostrago domestico, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXXV.

L Gallo domestico, è più duro a digerire, e più caldo della Gallina, perche la sua carne è più secca, & incifiua, e perciò volendolo viare. per

per cibo , vorrà effere frollo a bastanza , e cucinato con spetie , e sale dentro, &il brodo di detto benuto diffolue la ventolità, e giona a quelliche pateno dolori colici, e muoue il corpo ,a tal che detto animale fara molto meglio per medicina, che per cibo, e si accommoderà come fotto, & altri modi ancora.

Il Gallo domestico e che sia frollo a bastanza si potrà fare alesso, stufato, & appafficciato, nell' ifteffi modi che fi fara il Cappane, fi come fopra fi potraggieal fuo Capitolo ho detto, e fi feruira come quello ancora, e quando detto rie, à arofio, Gallo fara giouane, fi poera fare arofto, & in Pasticcio, nell'istessi modi ficome fi fara che il sopradetto Cappone, se bene che non sarà così buono, nientedi- del cappone. meno per forza ne vengano mangiati da molti; perche come fono stati va rempo in vna campagna trà le Galline, le contadine li tagliano le creste, e li fanno douentare per forza Capponi, & alcuni Spenditori per vn poco di buon mercato, se li toglieno per buoni Capponi, ma sono poi di quei volatili che fanno honore al Trinciante, e vituperano lo Scalco, perche in quella mattina, o fera che fi fia, il patrone in cambio di cibarfi, pigliera medicina.

Galline domestiche, e saluatiche, cioè Prataruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXXVI.

E Galline domestiche sono megliori di qual si voglia altro volatile. in bentà, e la loro carne è temperata in tutte le qualità, e farà di facile digestione, e genera buon sangue, e conferirà ad ogni eta, s complessione, & le megliori faranno quelle di mezzo tempo, e che non. habbino couato, e che fiano negre con cresta rossa, e saranno di gran nutrimento, & il ceruello delle Galline accresce il coite, assortiglia l'intelletto, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, & essendo giouane faranno buone in ogni tempo.

E le Galline saluatiche saranno dell'istesse qualità che le sopradette Galfine domeftiche, e faranno megliori ancora,perche participano affai delle

qualità delle Perdici , e si accommoderanno in diversi modi .

Le Galline domestiche si potranno accommodare in tutti li modi, e vi- Galline nande che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, mederano in e fi ferniranno come quello ancora, e quelle che fi faranno in Pasticcio, & tutti fi mo arofto, bisognera che fiano frolle a baffanza, e giouane, ma il meglior mo- del cappone. do per la fanità è, che fiano cotte aleffe più che in altra maniera cucinate.

È le Galline saluatiche, cioè prataruole per effere megliori al gusto, & Galline filme, in bonta, più che le sopradette domestiche, rispetto al saluaticino, perciò si fre sacconmoderino in potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Pagiano,e Cap- tatti li modi, pone sopra detti alli loro Capitoli, e si seruiranno frolle a bastanza come che il cappo quelli ancora, ma arosto, e soccestate saranno nelli megliori modi cucinate.

Pollastro domestico, e saluatico, & Pulcinello, e loro qualità. Cap. LXXXVII.

E Pollastre sono temperate in tutte le loro qualità, e saranno megliori che le Galline, e che non sono li Pollastri ancora, e conferiscono ad ogni età, e complessione, e per conualescenti, perche sono assai meno calde, che le Galline, e li Pollattri, e perciò faranno megliori affai per detti conualescenti, che li Pollastri, e Galline, per la loro tacile dige-Rione, e faranno di buon nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera. e d'ogni tempo che se ne potranno hauere , e così delle Pollastre , e Polla-Ari prataruoli, quali faranno affai megliori che li fopradetti domeftici.e accommoderanno in diuerfi modi come fotto.

Pollastro domestico, e saluatico, e loro Cucina. Cap. LXXXVIII.

Pollatro alet TL Pollattro fi farà aleflo doppo pelato, e netto, e fi feruirà caldo con. for flafato s r diuerfi fapori in tondi,e freddo, fi potra feruire ancora in tutti li modinera modi. di che si seruira il Cappone freddo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si farà stufato, doppo che farà rifatto, con prugne, e visciole.

fecche, pignuoli, e pafferina, con profutto in fette, o barbaglia di Porco falata dentro, con brodo graffo, e spetie a bastanza, con tartusfoli, o cardi teneri, & agresta chiara, o sugo di melangole, e si potrà alligare convous shattute con detta agrefta dentro e fi potra ponere dinerfi altri frutti secondo le stagioni, cioè pera in sette peselli, e carciossi teneri, prugnuoli, & agrefta in grani, e fi feruira caldo con detti regali, & ingredienti fopra, e si potrà alligare con rossi d'voua, e latte di mandole a ouero di pignuoli, e fi feruirà caldo con cannella fopra, e fi farà feufaro, come fopra

fenza alligarlo ancora...

ist. 341 E fi potra fare appatticciato, e lardato, con lisopradetti regali dentro Pollatiro arpatricciato de dello stufato di detto Pollastro, e si ponera agresta chiara per meta di vino m agrefa in fenza brodo dentro, e si fernirà caldo con detti regali sopra, e si fara nessi ·fopradetti modi, con agrefta in grani in brodo grafio, & fgetie a baftanza. dentro; con barbaglia di l'orco in fette, e fi feruità caldo con fette di pane fotto ; eldetta agrefta, e brodo fopra, e fara il Pollaftto in agrefta in grani.

Pollaftro ri. . E frporrafare ripieno detto Pollaftro fenz' offi deacto , con piccaniglio in intitie di estre le con la polpa di detto Pollastro, con pignuoli, e passerina regatetti , e cefticoletti di polli, con midolla di Vaccina , ventrefca di Horco raderre , ö falata,battuta minuta dentro, con spetie a bastanza ,& agresta in grami al otteftaro . fuo rempo, e fi potrà fotteftare, con diverfi frutti dentrone fi fernità cal-

· do von detei frutti fopra, e fi potra fare in tutti li fopradetti modi zipicaco. e fenza riempitura ancora, e si feruirà come fopra.

E G

E il potrà fare all'addobbo detto Pollastro, in aceto forte, con sale, e spe- Pollastro atte tie a bastanza dentro, do ppo che sara cotto alesso, ouero arosto, e partito addobbo, e per meta, ouero intero, quale li potrà friggere in destrutto, doppo che liofita grafara bene asciutto con drappo bianco, & intarinato con sior di farina ouero con pane grattato paffato per fetaccio, e fi fernira caldo con parte di detto alidobio bollito, con zuccaro dentro a battanza f. pra, odero conzuccaro in politere folamente.

E si potra fare arosto su la graticola doppo che sarà spoluerizzato di pa-

ne grattato, zuccaro, e canacila, e fi feruira caldo com: fopra. E ti potrà fare detto l'ollastro in dinersi pottaggi, spezzato, ouero in-

tiero, con le richeste del detto Pollastro dentro, neome dello spezzato del potraggio, e Cappone, nell'iltello modo, che sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Cappone ancora, con l'istessi regali dentro .

Pollaftro in me del cappo ne detro a fue

E fi farà affagianato, e ripieno detto Polluftro doppo che fara netto , & rifatto, con fegatetti, e maconcelli di detto Pollaftro, con diuerfi altri, & pieno, e fenza agrefta in grant, pera, e mela in fettarelle dentro, con Profutto in fette fot- faggianato, ce tili, e rappette di finocchio forte, ouero spetie a bastanza, lardato minuto, e fenza lardare ancora, e si feruirà caldo, con sugo di melangole sopra .

Poliaftro ririempltura af aratto in diin Guifado al la Spagnuola.

E i potra fare affagianato fenza riempitura ancora, e fi teruira comefopra, & arofto, lardato, e fenza lardare, pergottato folamente, e fi fer-

uirà caldo come fopra.

E fi fara in guifado alla Spagnuola doppo cotto arosto come fopra, e fpezzato, con brodo graffo, & agretta per metà di vino bianco , con fpetie a baltanza dentro, con limoncelli tagliati in fette minute, ouero agreita in grani, e fi fara ftufare a fuoco lento, e fi feruira caldo, con detti ingredienti fopra.

Et in tutti li fopradetti modi del Pollastro domestico si potranno acco- Pollastro silmodare li faluatici, cioè li Prataruoli, e fi ferumanno conte quello anco- re le viuande ra, e si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra al sopradette del fuo Capitolo ho detto del Cappone, e feruirli ancora, tanto li domellici, domellici, quanto li detti Pollastri saluatici .

É si potranno fare in pasticcio, come detto Cappone ancora inticri, é spezzati , e saranno buoni detti Pollastri spezzati doppo rifatti per regalo di dinerfi pallicci; e pafriccetti ancora. . . sie lite

> Pulcinelli, e loro Cucina. Cap. LXXXIX.

Elli pulcinelli fe ne potranno fare tutte le viuande che si faranno Palcinelli in delli sopradetti Pollastri, quando però che saranno grandetti,per- dechi si fara che effendo piccoli, come veramente denono effere, faranno tene- no delli fopra ri, ebuoni, e perciò faranno attai megliori arosto, che in altra manie ma arosto sara cucinati, inuolti in rete, ò carta, attagianati, ò veramente in foglie di rino acili me vice, vate, e fpoluerizzate con finocchio torte loppetto, con fale Carclana

E si potranno riempire con li fegatetti, e maconcelli, e testicoletti di Pollastri con grani d'agresta, e rappette di finocchio dentro, con ventrefca di Porco a datetti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare arosto, senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare spezzati doppo cotti arosto come sopra, e posti in piatro d'argento, o altro vaso, con vino bianco amabile per metà di brodo graffo, con fugo di limoncelli dentro, con spetie a bastanza, e si poneranno sopra a scaldauiuande, o altro luogo, e si seruiranno caldi con agrefta in grani sciroppata sopra, ouero limoncelli tagliati minuti. e farà viuanda alla Catelana, benche fia molto in vio in Roma ancora.

Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C.

I Piccieni di cafa, e di palombara fono caldi, & humidi in feconde grado, e la loro stagione sarà di Primauera, per tutto l'Autunno, benche delli cafalini fe ne trouano tutto l'Anno, e li megliori per fanirà faranno quelli di Torre, per rispetto del continuo moto, che fanno per buscarfi il vitto alla campagna, se bene che tutti sono di buon nutrimento, e facili da digerire, ma faranno contrarij alle persone calide, & alli conualescenti, e delli casalini in Ispagna ve nesono di vna forte, che sono groffi come le Galline, in particolare in Madrid a doue risede il Rè, e si accommoderanno in diuersi modi.

Piccioni di ca fare di torre, in tutte le vi. poleinelli det

Li Piccioni di casa, si come quelli di Palombara, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Pollastri, si come nide che fi fa fopra al loro Capitolo ho detto, e fi feruiranno nell'istessi modi di quelli rano delli poi ancora, ma quando detti Piccioni si faranno alessi, si ponerà prosutto, oucro dinerfi altri falami dentro , o falficcie, onero ceruellati fini , e fi potrantial foolur no coprire con diverse copriture, secondo le stagioni, o con finocchietti bianchi, o cardi teneri, ouero con pelelli con scorza, & con altre di-

perfe copriture.

E li Piccioni teneri che non hanno spuntato suori le penne ancora, si potranno accommodare in tutti li modi fopradetti delli Piccioni , e come li fopradetti Pulcinelli al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di detti Pulcinelli ancora -

Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualifà, e Cucina. Cap. X Cl.

I Piccioni di Ghianda, e le Palombelle saluatiche, sono delle qualità delli Piccioni di cafa, e di Torre sopradetti, ma sono più calidi, e meno humidi, e li megliori faranno li giouani, e quando chehaueranno mangiate le Chiande, e la loro stagione sara di Settembre per

eutto carnevale, e faranno di buon nutrimento, ma più duri da digerire. che li sopradetti domestici, in particolare di quelli di Torre, e saranno contrarij alli conualescenti, e complessioni calide, in particolare la testa, e collo delli sopradetti Palombacci, per esfere l'vno, e l'altro calidissimo, & che infiamma molto; fi che fi fer uiranno fenza tefta, e collo in qual fi voglia modo cucinati, fi come da tutti fi vía in lípagna, in particolare in Madrid, che a tutti li volatili gli leuano la testa, collo, ali, e gambe, benche in Italia, da alcune viuande in fuori, non si vsa leuarli, nè testa, nè gambe, perche fanno affai meglior vista nelli piatti, ma però farà bene a non le mangiare in quanto alla sanita, e si accommoderanno in diuersi modi come fotto si intenderanno.

Li Piccioni di ghianda, e Palombelle si potranno sare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Piccioni di casa, e di Palombara, si come lombelle jo fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, da tutte le viulponerli per regalo di Pasticci in fuori, perche sono assai più duri, e percio ne delli picsi seruiranno sempre frolli a bastanza, e nelle loro Pottaggierie, si ponerà cioni di casa, il vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, in particolare nello in brodo late ftufato, & Appafticciato, e si faranno in brodo lardiero ancora, & in dette dieto. Pottaggierie, si ponerà prosutto, o barbaglia di Porco salata in sette dentro, e quando che li faranno aleffi ancora fi come nelli fopradetti Piccioni domestici, e quando si faranno arosto, si poneranno chiodetti di garosani nel petto, si come si vsera in tutti li volatili faluatici, quali fi ferniranno sempre con diverse salse sopra, ouero con sugo di limoncelli.

Perdici, e Pernicotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C I I.

A Perdice è calda nel primo grado, e secca nel secondo, e li Pernicotti sono meglinri, perche sono temperati, e la loro stagione sarà di mezzo Luglio per tutto l'Autunno, e delle Vecchie farà di Setrembre per tutto carneuale, se bene che in alcuni luoghi montuosi, e freddi sono buone per tutto Aprile, benche siano accompagnate, quali saranno di buono, e fottile nutrimento, e facili alla digeftione, e conferiranno alli conualescenti, perche la loro carne è più lodata di quella delle galline, e saranno buone per quelli che hanno il mal franzese, e per quelli che pateno il mal caduco, e faranno contrarie alli malinconici, e fi accommoderanno in dinersi modi come sotto.

Le Perdici si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si Perdiciinter faranno delli Piccioni domeftici, e faluacici, si come sopra alli loro Capi- te le viuande toli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Piccioni ancora, e si atti piccioni potranno fare alesse, come quelli, e con lentirchiata doppo hauerle fatte faluatei, è in bollise a parte per rispetto dell'odore del faluatico, e coss le lenticchie an-lenticchiata. cora, e dipoi li faranno finire di cuocere in buon brodo di carne graffa,

con profutto, o ceruellati fini, ouero falliccie fine dentro, quali fi potranno fare intiere, e con alcuni taglinel perto, e codrione, ouero in pezzi, e si seruiranno calde con pepe a bastanza sopra, ouero con formaggio grattato, e fpetie fopra con alcuni delli fopra letti falami in fette.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, si ferniranno fempre con Rosco diuerfe sife fore, e diverse falle fopra, e faranno nel meglior modo cucinate, e della polpa la polpa di del petto le ne faranno tutti li Piccadigli, e viuande, che fi faranno della dette in tutte le viuande di polpa del petto delli Capponi, e Fagiani, fi come fopra alli loro Capitoli quella delli

Capponie Fa ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di quelli ancora. g 4ni .

E quando che si faranno dette Perdici arosto, e che si serviranno fred. Perdici arode, si potranno regalare con pera moscatelle sciroppate, ouero con diuerfe altre forti di pera, o mela, fernite con anici di mezza coperta fopra, ouero con fulignata, attorno ilpiatto, o fopra, & con agrefta in grappi

sciroppata ancora, si come al suo luogo meglio si intenderà. Pernicotti m

E li Pernicotti si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti deltutre le viuan de che fi fors le Perdici , e così fi feruiranno ancora, e come li Fagianotti, fi come fopra no le Perdici, no le Perdici. al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Fagianotti co salsa di agresta chiara, e sugo di limoncelli bollita con zuccaro, e cannella in canna a bastanza con grani di agresta dentro, sopra, in particolare quando che fi faranno arosto, perche saranno nel meglior modo cucinati.

Starna, e Starnotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. X CIII.

A Starna è temperata in tutte le sue qualità si come li Pernicotti per fino al terzo grado di fottilità , e genera buon fangue , e farà buona ad ogni età , e complessione , e per conualescenti ancora , percheha poca superfluità, & il simile sarà delli starnotti, e la loro stagione sarà come della sopradetta Perdice, e Pernicotti, e si accommoderanno come fotto.

fta' ferujes fredde.

La Starna si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno Starna in tutm le viuande se fi farine della Perdice, purche fia frolla a bastanza, e si feruirà nell'istessi modi di della perdice, detta Perdice ancora, e li Starnotti fi potranno accommodare in tutti li one li per- modi fopradetti delli Pernicotti , e così fi feruiranno ancora, fi come fomicetti. pra al loro Capitolo ho detto.

Cap. XCIV. > Franco-Frauolino, e sue qualità, e Cucina. - 1 ne

Franco TL Frauolino ha temperata la fua carne, si come quella della Perdice, & è più bianca affai, e molto megliore al gusto, e per la fanità, e perciò farà buona ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e la sua stagione saradi Nouembre per tutto carneuale, in Ispagna in Regno di · Valenza se ne trouano assai, & in Sicilia in Regno di Napoli, quali sono sti-

mati più che qual fi voglia altro volatile, e fi potranno accommodare in. Francisco in tutti li modi , e viuande che fi faranno le l'erdici , e Starne, fi come fopra de che dile alli loro Capitoli ho detto, e si feruiranno come quelle ancora, e faranno Pardicie (ar megliori affai , e cotti arosto , & sottestati , saranno nelli meglior modi ne fi tu ana accommodati.

Beccaccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. X C V.

A Beccaccia è temperata nelle fue qualità, fi come la Starna, eccetto che quando farà magra, e vecchia, perche inclinerà al caldo, e fecco per fino al primo grado; la fua stagione sarà di Decembre per tutto carneuale, le megliori faranno le gionani, e graffe, farà di buon. nutrimento, e si seruira fresca, perche sara megliore, e si accommodera in tutti li modi, e viuande, che fi faranno della Starna, fi come fopra al Beccaccia in fuo Capitolo ho detto, e fi feruira come detta Starna, e quando fi fara de che fi fara arofto, e che fia fresca, non se li caueranno l'interiori, accioche fi possino na, & li Crofare li crostini, con fette di pane brustellite, e tenute a molle in agresta, siol del suo ouero con sugo di melangole sopra, e poste in vaso, o ghiotta doue scolera sopra il grasso di detta Beccaccia, e si faranno della testa ancora detti crostini, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e si potrà regalare attorno il piatto detta Beccaccia, con detti crostini, qual fi seruira sempre con diuerse salse sopra, si come la sopradetta Starna, ouero con sugo di melangole.

Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVI.

L Gallo d'India è stato portato d'Affrica in Italia, e la sua carne è calda, & humida in secondo grado, e la sua stagione sará di Nouembre per tutto Febraro, e delle Pollanchette, di Primauera per tutto l'Autunno, se bene che in ogni tempo saranno buoni detti volatili, ma alcuni dicono, che tutti li volatili che hanno il collo grande, e longo, fiano di dura digestione, e perciò bisognerà seruirli frolli a bastanza; benche le Pollanchette faranno megliori, e di più facile digestione, e meglior nutrimento delli Galli groffi, e conferiranno ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrofi, & alli gionani, perche incitano Venere, e fi accommoderanno in diperfi modi come fotto.

Il Gallo d'India si potrà accommodare in tutte le viuande che si faran- Gallo d'India no del Cappone; e l'agiano, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e udeche fifa fi serviră în tutți li medi di quelli ancora, eccetto che il farlo in consuma- rano del Cap-ti, e pisti, per rispetto che per convalescenti non sara della bontă del Cap- no. pone, e perció fara meglio arofto, e forteftato, che in altra mantera accommodato, è con diverse riempiture, si come il sopradetto Cappone,

- Department by Generals

e fi potranno ponere dinersi vecelletti graffi al fuo tempo ancora , conprugnuoli, e tartuffoli dentro, con diuerfi frutti in fette, & inticri, come Prugne , e visciole secche , & altri diuerii, e con diuerii salami disfatti , ouero profutto in fette, & agrefta in grani al suo tempo dentro, con spetic a bastanza, e si seruirà sempre con diuerse salle sopra, ouero con. fugo di melangole.

E sara bnono alesso coperto con finocchietti bianchi, e sparagi, con. fette di profutto, con pepe fopra, e con altre diverfe copriture, fi come il forradetto Cappone, e massime quando che sarà giouane, grasso, e frollo a bastanza, si potra fare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora.

Pollanchetta d'India in tut

E le Pollanchette d'India groffe come Cappone, si potranno accommotele vivande dare in tutti li modi, che si faranno del sopradetto Gallo, purche siano che del Gallo frolle a bastanza, ma quando che saranno dette Pollanchette piccole, fi ro legiofic, e potranno feruire in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli pollastri. le piccole co e Fagianotti, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno firi, e F gia- nell'iltessi modi di detti Pollastri, e Fagianotti ancora, con salsa reale sopra. quando però che si faranno arosto, ouero fottestate, e questi ancora faranno nelli meglior modi cucinate .

Pauone, e Pauoncini, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVII.

L Pauone è caldo, & humido circa al secondo grado, e la sua stagione . farà come quella del Gallo d'India sopradetta, e li megliori saranno li giouani, & alleuati nelle cafe, in luoghi di buon aria, questi volatili no faranno di buon nutrimento, perche fono duri da digerire, benche le loro carni nutrifcano molto, e cotte arosto si mantengano assai tempo incorrotte, questi ancora sono nel numero di quelli che hanno gran collo, e longo, doue che bisognera seruirli frolli assai, e si accommoderanno indiuersi modi.

Pauone in tut te le viuande Tango s

Il Pauone si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si saranno che del Gallo d'India , e delli Capponi, si come sopra alli loro Capitoltho detto, e si scruira nell'istessi modi di quelli ancora, ma che sia frollo assai, perche la fua carne è molto più dura, che quella delli detti Gallo d'India, e Capponi, e quando si vorra fare arosto, o sottettato, ouero in qual si voglia altra viuanda, se li poneranno di carboni accesi nel buco doue erano l'interiori, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quella humidità, e sanguaccio, che ha dentro, e si seruirà in tutti li modi sopradetti del Gallo, e Cappone, con chiodetti di garofani nel petto, e maffime. quando che si farà arosto, e sottestato, quali saranno nelli meglior modi di cucinarlo, e seruito con diuerse salse sopra.

Pauoncial in E li Pauoncini fi accommoderanno in tutti li modi, che fi faranno le Polde the fi far, lanhette d'India , li come sopra al loro Capitolo ho detto , e fi seruiranno

come

come quelle ancora, e volendole riuestire della testa, collo, e coda, fi vodelle Porte terrall'ordine sopradetto del Fagiano, e questi ancora saranno megliori cheme d'ind. cucinari arolto, che in altra maniera.

Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVIII.

'Anarra è calda, & humida in secondo grado, e sara più calda assai di tutti li altri volatt'i, perche via il coito nell'acqua, con tutto che la fua carne fia molto humida, e massime quando che sarà graffa., e perciò sarà contraria alli conualescenti, e stomachi calidi, e deboli, poiche è molto dura da digerire, e le megliori faranno le faluatiche, giouani, e graffe, & è lo lato il petto, e le ali, perche del continuo l'effercitano. & il fegato delle graffe fara buono al gusto ; le sopradette parti saranno di buon nutrimento, per ogni complettione, ma questi volatili per fanità faranno megliori cucinati arosto, e sottestati, che in altra maniera, e massime quando che iaranno grasse, rispetto che la loro carne è di grande humidità, e la stagione delle domestiche fard d'Agosto per tutto carnenale, e delle faluatiche di Nouembre per tutto detto tempo, e fi accommo-

deranno in diuerfi modi. L'Anatra domestica, si come la saluatica, si potrà fare alessa, e si ferui- Anatre dome

ra calda, con diuerle copriture di dinerle paste, come maccaroncelli di fiche, e falua Sicilia, & altre pafte, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, pine, e fenza e si potrà fare alessa come sopra , e ripiena, doppo che sarà pelata , e netta, co dierie co & frolla a baltanza, con l'ariempitura del Cappone alello, fi come fopra, pritare fopra al suo Capitolo ho detto , e con altre , e dinerse riempiture di Piccadiglio di dinerfe forti di carne, con voua, e formaggio grattato, herbette buone battute minute con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e ii potrà coprire, con cardi teneri , e fellari cotti con profutto dentro, in buon brodo graffo , ouero con. Raniuoli con spoglia, esenza spoglia, e con Annolini alla Bolognese, ripieni con rognonata di Vitella battuta minuta, ouero midolla di Vaccina, con mela cotogne sciroppate dentro, con spetie dolce a bastanza, e fi feruirà calda con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, però nella copritura delli detti Raniuoli, & Annolini, perche in quella delli cardi, e fellari . bafterà il formaggio grattato con pepe fopra, e fi fara aleffa detta Anatra domestica, e faluatica, fenza riempitura, e fi feruirà calda con. verdura di herbette buone sopra, e con sapori dinersi in tondi.

E si potranno le sopradette Anatre fare in brodo lardiero, flufate, & Anatre I bro Appafficciate, e si poneranno li regali, & ingredienti, che sopra ho detto fusite, & apnel brodo lardiero, stufato, & Appasticciato del Cappone, si come sopra patticciate. al fuo Cap. ho detto,e fi fernirano come quello ancora,ma che fiano frolle a bastanza, con cardi, o carcioffi teneri di più dentro, e con tartuffoli.

Ansert stofo g otteftare, ri pienege fenza prempitura .

Ef faranno dette Anatre domestiche, e saluatiche, purche siano frolle, arofto, e fortestate, ripiene, e fenza riempitura, doppo rifacte sù la graticola . & vnte con cotica di lardo , ouero lardate , e ripiene con li fegati, e maconi di dette Anatre, tagliati con barbaglia di Porco, ouero ventrefca.con rapperte di finocchio forte, & vliue fenz'offi dentro, con fpetie a bastanza, e castagne secche rinuenute in acqua perbollita, e si potranno ponere prugne, visciole secche, con pera, o mela infette dentro ancora, e nelle fotteftate, fi poneranno diverh frutti dentro, e fi feruiranno calde con detti frutti fopra, e quelle aresto si seruiranno calde con salfa. fatta di mosto cotto, con agresta bollita, con zuccaro, e cannella in canna dentro a baffanza fopra, ouero con fugo di melangole, e fi potranno ponere all'Addobbo doppo cotte, arosto senza riempitura, e senza lardarle, e si feruiranno in tutti li modi che si farà il Cappone all'Addobbo, si come fopra al fuo Capitolo ho detto.

Apatre in pafliccio, intiereje ipezzate & come , dela Cappone.

E si potranno fare in pasticcio dette Anatre, intiere, e spezzate, confuoi regali dentro, con diuerfe altre forti di carne quadrupeda in bocconi, ouero in diversi piccadigli, si come dello spezzato del Cappone in pasticcio, benche nonfaranno di tal bontà, e si seruirà caldo con su brodetto, per rinfrescarlo denero, con zuccaro sopra, e quando si faranno intiere in pasticcio, filarderanno, e si poneranno alcuni chiodetti digarofani nel petto, con altra spetie a bastanza dentro, doppo rifatte su la graticola, ò in acqua bollente, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, si come il passiccio del sopradetto Cappone intiero, e spezzato, come sopra al suo Capitolo ho detto.

Lingue d'Anz te in diner f portaggietti,e tritte , eli fe gari in totte aviuade che fi farano del fegaro di Cap pone.

E le lingue di dette Anatre, e li fegati si potranno accommodare in. tutti li modi che si faranno del fegato del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si ferniranno come quello, e faranno megliori ancora, e delle lingue se ne saranno diuersi intingoletti doppo rifatte, e nette dalla prima pelle, con herbette buone battute, con ventresca di porco salata dentro, doppo foffritte in buon destrutto, con pignuoli,e passerina. & spetie a bastanza, e si potranno soffriggere concipollette tagliate minute ancora, con vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, con brodo di carne graffa, e si potranno alligare in voue ancora, e si feruiran-

no calde.

E si potranno infarinare, e friggere, doppo rifatte, e nette come fopra,e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

E l'Anatre d'India, quali sono più grosse assai delle sopradette Anatre. Anatre d'Irdin,&ranatre t domestiche, e faluatiche, fi potranno accommodare in tutti li lopradetti ti, in tutte le modi di dette Anatre domestiche, e faluatiche, e così si seruiranno ancowmande che delle foprara, e li Garganelli, & Anatrotti piccoli pur si accommoderanno nell'istedi dette Anaere farauno . modi, perche fono di vna istessa qualità.

Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIX.

A Folaca è calda, & humida nel secondo grado, e simili qualità tengano le Panoncelle, perche fono nel numero di quelli che habitano in ftagni, e paludi, e perciò participeranno dell'aria doue sono nutriti, & alleusti , quali faranno di cattino nutrimento, e duri da digerire. doue che non faranno buoni, nè recipienti a Menfe di Signori, ma volendo ad va bifogno cucinare le dette Folache, fi potranno fare aleffe, & in bro- Plache stef. do lardiero, ma che fiano frolle affai, perche fono di loro natura molto fak in brode dure, ele aleffe fi potranno coprire con diverse forti di pafte, come lafagne, ò vermicelli, & altre simili, con formaggio grattato, e cannella fopra, e faranno buone stufate ancora.

E le l'auoncelle si potranno accommodare in tutte le viuande che si fa- Paudcelle si ranno delli Piccioni di Ghianda, si come sopra al loro Capitolo ho detto, astiche si accompderano e si seruiranno come detti l'iccioni ancora, beche non saranno di tal bonta, come si palo.

Oche, e Papari domestiche, e saluatiche, e lorg qualità, e Cucina. Cap. C.

'Ocha è calda nel primo grado, & humida nel secondo, e li Papari so-, no affai più calidi, & humidi, e la fua stagione fara di Settembre. per tutto Carneuale, e delli Papari d'Agosto per tutto detto tempo, e le megliori faranno li Papari nutriti con Miglio cotto in latte, con Tritello dentro, & allenati vicino all'acque chiare, e faranno di buonnutrimento, benche habbino alcune superfluità, perche sono più calde. delle carni Palombine, e perciò faranvo contrarie alli Conualescenti, e stomachi deboli, & alli Vecchi, e le faluatiche faranno megliori, che le domestiche, se bene che la carne dell'Ocha, è veramente pasto appropriato alli Hebrei, ma non già le ali, collo, e fegato, perche sono di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e saranno le meglior parti di dette Oche, quali si accommoderanno in dinersi modi.

Le Oche tanto domestiche, quanto saluatiche, si potranno accommoda- o. he in tone re in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Anatre, si come sopra al le viasde che si faranno dell'Anatre, si come sopra al le viasde che loro Capitolo ho'detto, e fi ferniranno come le dette Anatre ancora,e nel- l'Anatre dol'istessi modi si accommoderanno li Papari, e si feruiranno ancora, ma nelli megliori modi cucinate, faranno le fotteftate, & arofto, ripiene, e cofi li Papari fenza riempitura, e nelle ripiene si potranno ponere diuersi vecelletti graffi , & il resto delli regali , & ingredienti che si poneranno nella. riempitura del Gallo d'India, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

E del graffo delle dette Oche fe ne fara dello strutto, qual fara buotifi- strutto de mo per condimento di diuerfe viuande, ma non già per cibo , perche ratie- che in diuerte

ne delle qualità di dette Oche, e si potrà salare la carne di dette Oche, fi come quella del Porco, come vsano in alcuni luoghi di Lombardia, e fe ne fernono per cuocere con altre carni fresche, doppo hauerle tenute a molle in acqua a bastanza, e dissalate alquanto, e ne fanno diuerfe. altre pottaggierie ancora, ma però la gente basa, se bene che in Roma l'vsano assa la Hebrei, perche veramente sarà un cibo recipiente per loro.

quello del

Et il fegato delle dette Oche si potra accommo tare in tutti li modi, e che, fi accom viuande che fi faranno del fegaro di Porco, fi come sopra al suo Capitolo modera come ho detto, e fi feruirà come quello ancora, e farà megliore.

Colli di Oche E delli Colli di dette Oche si potranno fare ripicni con Piccadiglio delripitul in di- la polpa di dette Oche, ouero di altra carne, con barbaglia, ò profutto merfi medi . tagliato minuto, con herbette buone, & voua, con formaggio grattato dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo fenz' offi, e si feruiranno caldi, doppo cotti in brodo di carne, e fi potranno riempire con diuerfe altre riempiture ancora, e fi feruiranno come fopra. .

Alie e lingue di Oche in di ue fi pottag

E dell'Ali, e lingue di dette Oche se ne faranno diuersi pottaggi, doppo che faranno perleffate , e nette dalla prima pelle , nell'ifteffi modi che guellingue si faranno le lingue di Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e fi feruiranno come quelle ancora, benche le fopradette lingue d'Oche bifognerà tenerle all'addobbo doppo nette come fopra, quali fi potranno infarinare, e friggere in buon destrutto, e fi seruiranno calde con parte. di detto addobbo bollito con zuccaro dentro, con spetie dolce a bastanza. foprase le dette ali farano buone nell'iffeffi pottaggietti che fi faranno delle dette lingue di Anatre, e così si seruiranno ancora.

> Grue, Arione, Cefani, Cigni, Cicogna, e loro qualicà, e Cucina. Cap. CI.

A Grue, Arione, Cefani, Cigni, e Cicogna, qual mangia ferpi, & altre sporcitie, perche tali animali sono tutti nutriti, & alleuati in Paludi, e stagni, & in altri luoghi di mal'aria, e perciò le loro carni, fe bene che non fiano recipienti , ne buone , faranno fredde, e fecche nel secondo grado, e saranno durissime da digerire, e generative di cattiui humori, ma la loro stagione sarà di lasciarli alla campagna per bellezza, & volendoli ad vn bisogno cucinare, la detta stagione, farà nelli freddi grandi, e fi feruiranno li più giouani, e frolliassai, e ben preparati di aromati, e buoni condimenti, e fi accommoderanno in diuerfi modi.

Grue arbflo.e

La Grue come sarà frolla a bastanza, e giouane, si potrà fare arosto, e fortifico rie fottestata, & ripiena, e senza riempitura ancora, e con la riempitura. riempinua. fopradetta delle Oche domestiche, e saluatiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si riempirà ancora con il macone, e fegato di detta. Grue tagliato minuto, essendo però fresco, e buono, con ventresca di Poreo falata in fette, e mela cotogne, con prugne, e visciole fecche denero. con rappette di finocchio forte, & vline senz'ossi, & altri regali ancora, e fe fernira calda con falfa di mosto cotto, con agresta, & spetie dentro bollita a baftanza fopra, e nella fotteftata fi poneranno diuerfi frutti dentre, e fi larderà minuta con chiodetti di garofani nel petto, e cosi quando fi farà areflo come fepra ancora, e fenza lardarla, e fi feruira come fopra, e la fotteftata fi farà con la fepradetta riempitura, e fenza, e fi feruira calda. con detti frutti fopra.

E l'Arione si fara arosto quando fara frollo a bastanza, e giouane dop- Arione aropo pelato, e netto, & rifatto sù la graticola, e lardato minuto con chio- fortificato, e detti di garofani nel petto, e fi feruirà caldo con falla di aceto bollito con zuccaro, e cannella con mosto cotto dentro, di maniera che sia alquanto brusca detta salfa, ouero con sugo di melangole sopra, e si farà stufato, e fortestato, doppo lardato come sopra, con diversi frutti dentro, ma detti volatili non fono buoni, nè recipienti a menfe di Signori, & volendoli seruire come se li caueranno l'interiori, se li poneranno carboni access, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quel sanguaccio, e mal odore, che dentro tengano di faluatico, e si vseranno li aromati abastanza.

e fi terranno nell'Addobbo ancora .

perche fono molto dure, e neruofe.

E li Cigni, Cefani, e Cicogna fi potranno ad vn bifogno accommoda. Cefani, Cigna re in tutti li modi sopradetti della Grue , & Arione , se bene che la detta tutte le vini. Cicogna sia vn animale molto sporco, e non recipiente a mensa alcuna, nè de che dilla tampoco li fopradetti ancora, li ho voluti però ponere, accioche fe alcu- ne fi faranno, no per curiofità, ouero bisogno ne gustasse, li possa seruire, se bene che in altri, e diuerfi modi di più delli fopradetti fi potranno cucinare, ma con molti aromati dentro, e sbruffati con aceto forte, per rispetto dell'odo, recattivo che tengano del faluatico, onero fi terranno nell'Addobbo a bastanza, con lauro, e saluia dentro, e si seruiranno tali carni frolle assai,

Struzzo, e suc qualità. Cap. CII.

O Struzzo è di cattiuissima qualità, assai peggiore della Grue sopradetta; perche questo animale è tanto caldo di fua natura , che digerisce il ferro, e perciò la sua carne non si deue mangiare per le fue male qualità, & è così grande di corpo, che le fue penne non lo postano sostentare al volo, perche sono molto sottili, benche sia molto veloce al corfo, & ha li piedi fessi come li quadrupedi, & ha dinerse altre qualità, quali lascio a parte, selo dirò che essendo Antonio Eliogabolo Imperato- curiosta di re, tra molti conuiti di dinerse vinande, che lui faccua comparire alla sua blingibolo imperatore, menfa , vna volta fi fece portare seicento tefte delli sopradetti firuzzi, e si mangiauano solamente le ceruella, benche io creda, che lo sacesse più per curiofità, che per la bontà, che in quelle fuffero, oueto perche le cer-

Ceruel'ad "i uella delli volatili, eccedono in bontà a quelle delli quadrupedi, per effere wola ii, foile affai megliori, fi come al fuo luogo ho detto.

quel e di qua d'upedl. no ordine di vipanded ca che fimo di sa, e bontà.

Se bene che le curiofità piaccranno alla maggior parte delli conuitati, Scalchi dues- mentre però che faranno viuande, di qualche vtilità, e non di capriccio, & in questo li buoni Scalchi hanno da hauer particolar riguardo, di non. priccio . na feruire vinande di capriccio, ma fi bene di qualche veile, e bontà, circa al che fino di qualche ve ii modo di cucinare la carne di detto Struzzo, benche non molto difficultofo, per ogni modo lo lascierò a parte, perche in questi paesi non sene trouano molti, poiche tali animali habitano nelli deferti .

Beccafico di lago, e Pizzacchare, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIII.

L Beccafico di lago in fua flagione, viene molto graffo, fi come li Bec-cafichi, & altri diuerfi vecelli, nel mefe di Seconda cafichi, & altri diuerfi vecelli, nel mele di Settembre, e di detto tempo farà la fua stagione ancora, per fino nelli gran freddi, e dapoi ritorna magro come li altri volatili di lago, non passa in grandezza il Tordo, e le sue penne del petro rosseggiano alquanto, & il resto delle penne tirano al berettino, e della Pizzacchera la fua sta gione fara di detto tempo, e dura per tutto carnegale, se bene che non sara di tal bontà, perche puzza di Pefcio affai , e detti vccelli haueranno le qualità , che tutti li altri volatili di stagni, e di Paludi, e si accommoderanno in diuersi modi.

Becca fice di Ligo, arofto. & all'addeb. boje fretto, & in finerfi pos TARRISTELL CO ol la Pizzace Chara ancora

Il Beccafico di lago quando che farà graffo, & in fua stagione, si farà arosto con pezzetti di lardo dentro , done hanena l'interiori, e si seruira, caldo, con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere all'Addobbo, doppo cotto arofto, come fopra, e si potra infarinare, e friggere, e si feruirà caldo con zuccaro supra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro dentro à bastanza, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti ancora, come stufato, in brodo lardiero, & in Guarmugia con vino per metal di mosto cotto, con aceto dentro, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le pizzacchare, benche non saranno di talbontà.

Quaglia, e suc qualità, e Cucina. Cap. CIV.

A Quaglia è calda nel primo grado, & humida nel fecondo, la fuacarne fi corrompe facilmente, per la molta humidità che tiene; alcuni dicono, che le fopradette qualità le habbia vi vecello fimile alla Coturnice, & altri vogliano, che fia la sopradetta Quaglia, e perciò fe ne douera mangiare rade volte, perche tal volta fi ciba dell'Eleboro , qual è spetie di veleno, e patisce di mal cadinco, e genera tremore, e farà buona per li malinconici de si termira in sua stagione, qual farà nel Settembre, per tutto il carneuale, & he sia di mezza carne, qual farà megliore, fi come quelle tenute nelli Cafini ingraffate con miglio cotto in latte, e quelle

quelle prese in caccia ancora, se bene che il loro passaggio sia di Primauera, ma in tal tempo non sono molto grasse, e si accommoderanno in diuerfi modi come fotto fi diranno.

La Quaglia si potrà sare arosto, e sottestata, perche saranno si meglio- Quaglia so. ri modi cucinata; mentre che fara graffa, innolta in foglie di vite, o car- fo in diacrifi ta, oucro in rete, e senza niente attorno ancora con crosta di pane gratta - co diueric co to, zuccaro, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruira calda pinne sopra e sera

E si farà arosto semplicemente, e si seruira con diuerse copriture, cioè con cauoli struccolati alla Romana, cotte le parti più tenere, senz'acqua. dentro, eccetto che lardo battuto, ouero altro graffo, con fale a baftanza, e pepe dentro, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra...

E si potrà coprire con peselli di scorza teneri, ouero con cardi, ò carciosti teneri atartuffolati, con graffo, e pepe dentro, e con torfetti di lattuga

ancora, e si feruirà calda come sopra.

con fugo di melangole fopra.

E si potrà fare alla Catelana detta Quaglia doppo cotta arosto come quella arofopra, e trinciata in più parti, con limoncelli tagliati minuti, con zucca- av. e fernita ro, e spetie a bastanza sopra, e sugo di melangole, e posta in piatto d'ar- ouero asse Al gento, o altro vaso sopra a scaldamuande, e si seruirà calda.

E la detta Quaglia fi farà fottestata con buon butiro, ouero grasso, con quaglia forte agrefta in grant , e spetie a bastanza dentro , e si seruirà calda con crossini sa femira di pane fotto, con agresta sopra, e quando si scruiri detta Quaglia fredda, di de intutte tanto la fottestata, quanto l'arostita sopradetta allo spedo, si potra serui- le vinide che re con pera moleatelle, ouero mela appie feiroppate, con fulignata fopra, fi picconi, e si potra detta Quagha fare in tutte le vinande che si faranno li Piccioni di cafa, e di Torre, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti l'iccioni ancora.

Tortora, e sue qualità, e Cucina. Cap. C V.

A Tortora è calda, e secca in secondo grado, e le megliori saranno le giouani, e graffe, e quelle che faranno nutrite nelli Cafini, faranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e le vecchie,e magre per la loro siccità saranno più dure da digerire, però nelli tempi caldi, ma nelli freddi taranno buone ad ogni complessione, e contrarie alli malinconici,e colerici e la loro stagione sarà di Maggio, ma nel Settembre saranno megliori , e più graffe , benche fe ne trouano tutto l'Anno nelle cafe , e fi accommoderanio in diversi modi.

Le Tortore si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che delle Tortore I rat Quaglie si faranno, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si servirane te se vinande no come dette Quaglie ancora, ma eucinate arosto involte in foglie di vi- glie fi farino te, cioè attortorate, saranno di queste ancora li megliori modi, accommodare, & fotteftate, e si affine quando dette Tortore faranno graffe.

Cucco, e sue qualità, e Cucina. Cap. CVI.

L Cucco sara dell'istesse qualità, che della Tortora sopradetta, mi non sarà di tal bontà, nè tampoco sarà buono se non in sua stagione. perche sarà grasso, qual sarà di Settembre, per tutto il mose di Nonembre, perche di altro tempo non farà graffo, e si potrà accommoda-Cueco in tur- re in tutti li modi, e viuande che si faranno delle sopradette Tortore, e te le viuinde, Quaglie, essendo però grasso, perche magro non valeria niente, e si pochi della Tor Quagnet entitud pero grand, per entitagro non vaieria niente, e li pogia fi fu ana modi fopradetti della Tortora, e Quaglia.

Tordo, e Sassello, e loro qualità, e Cucina. Cap. C V I I.

L Tordo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua sagione incomincia al fine del mese di Settembre, ma farà megliore. quando che hauera mangiaco l'vua, e pippari di zinepro, e di mortellina, e quella delli fasselli sara doppo il passaggio di detto Tordo, ma farà men buono, e li megliori Tordi faranno li graffi, o almeno di mezza carne, perche faranno di bnon nutrimento, e facili alla digeftione, e conferiranno ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e si accommoderanno in diversi modi come sotto.

Tordo, efal-Il Tordo, e fassello si accommoderanno ancor loro in tutte le Viuande, fello in tutti å modie viuge che si faranno delle Quaglie, e Tortore, nell'istessi modi che sopra al loro de, che delle Capitolo lo detto, e li feruiranno come quelle, da farli coperti con cauo-Qualic, e Torrere il fan li struccolati alla Romana in fuori, perche questi ancora faranno megliori rango. arosto, e sottestati, che in qual si voglia altra maniera, e massime alla Fiorentina, tramezzati con foglie di Saluia, e fette di pane, e fenza pane ancora, e pergottati con buon'oglio di vlina, e si potranno tramezzare con fettarelle di ventresca di Porco salata, onero lardo, e con salsiccie fine di Lucca ancora, e fi ferniranno caldi con fugo di melangole fopra.

E si potranno fare alessi con Prosutto, ò altro salame dentro, e si copriranno con diuerfe copriture, ò con finocchietti bianchi, ò Cardi, e Carcioffi teneri, cotti in buon brodo, con profutto dentro, e fi feruiranno cal-

di, con detto profutto in fette, e pepe fopra. .

E si faranno alessi detti Tordi, si come vsa in Sardigna, in acqua per metà di aceto forte, con fale, e spetie a bastanza dentro, quali si potranno seruire freddi, e caldi, con fette di pane fotto, e parte del brodo grafio doue faranno cotti fopra, e li freddi ti falueranno affai tempo incorrotti, come che se suffere stati nell'addobbo, quali si possano riscaldare allo spedo, e su la graticola, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si feruiranno caldi, e fi potranno partire per metà, & infarinare, e friggere, efi feruiranno caldi con zuccaro fopra, e faranno buoni in diuerfi altri

Tordo, e faf. fello aleffiger uiti con diuer & aleifi al' vianza di ber deger, ferujai a diucifi mo



pottaggietti ancora.

E fi potranno fare innolti in pasta di sfoglio, non folo li fopradetti Tor- Torto . . . do, e faffello, ma qual fi voglia altra forte di vecelletti di fimile grandez- petta di sio. za, e se li lasciera la Testa con penne, e codrione, e gambe, e se li ripor- glio, serviti se teranno alli loro luoghi, doppo cotti al forno, ò fornello, e fe non faran- lo di piar no freschi, se li caueranno l'interiori, e se li poneranno grani d'Agresta., con li fegatetti di detti vecelli, con profutto, ò barbaglia di Porco a datetti dentro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e faranno buoni per regalare diuerfi piatti di arofto, attorno ancora.

Merlo, e Merlotti, Storno, e Stornello, e loro qualità; e Cucina. Cap. CVIII.

L Merlo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione farà come del Tordo, se bene che tutto l'Anno se ne trouano, ma non farà della bontà di detto Tordo, perche la sua carne è assai più dura, e difficile da digerire, e la stagione delli Merlotti farà di Primauera,

benche non ne mancano in ogni stagione.

E dello Storno, e stornello la carne farà calda, e secca, e la loro stagione farà quando che haueranno mangiato l' vua, perche faranso più graffi che di altro tempo, e participeranno alquanto dell'humido, ma in tempo alcuno non faranno buoni, nè recipienti a mensa alcuna, se non per le Tauerne, perche molte volte li fanno mangiare per buoni Tordi; e la stagione. delli flornelli farà come delli fopradetti Merlotti, di Primauera, e faranno di più facile digestione, tanto li Merlotti, quanto li detti Stornelli, e si accommoderanno in diuerfi modi.

Il Merlo, e Merlotti, si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, Merlos Merche si faranno delli Tordi, e Sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho det- lotti, in tutte to, e si seruiranno come detti Tordi, e Sasselli ancora, benche non siano si faranno del di tal bonta, perche la loro carne è affai più dura, e fimilmente quella. Tordore find dello Storno, e Stornello, quali ad vn bisogno si potranno accommodare florno, e flutcome li sopradetti Tordi , e Sasselli , se bene che non fiano buoni, ne tam- aello . poco recipienti a menfa alcuna...

Beccafico, e Rufignuolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIX.

L Beccafico, e Rufignuolo, fono caldi, & humidi in primo grado, e fono di buoniffimo nutrimento, e fatanno facili alla digeftione, e conferiranno ad ogni età, e complessione, & alla conualescenti, dalli febri citanci in fuora, perche si conuerteno facilmente in cattini humori, per la loro fostanza tanto gentile; e la loro stagione sarà nell'Autunno, quando mangiano li fichi, e perciò sono più grassi che di altro tempo, se bene che

incominciano a ingraffare doppo le prime acque di Agosto, e si accommoderanno in diuerti modi come fotto.

Beccafichi arofte in diver fi modi, e cot brogie.

Il Beccafico, e Rufignuolo, si faranno arosto doppo pelati, e netti, tramezzati con faluia, e fette di pane, e si pergotteranno con oglio di vliua, si come li sopradetti Tordi, e si potranno fare con crosta di pane grattato paffato per staccio, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi con fugo di melangole fopra, e si faranno arosto ancora inuolti in foglie di Vite, e fette fortili di lardo, ouero ventresea di Porco salata, spolucrizzate. con finocehio forte soppesto con sale a bastanza, e si cuoceranno allo spedo, ouero fotto le Bragie con Cenifce, doppo hauerli inuolti di più concarta bagnata fopra a dette foglie di Vite, e si seruiranno caldi come sopra.

Receaficht in diuerfi paftic

E si potranno fare in diversi pasticcetti, detti Beccasichi con Testicoletetri, perre- ti, e fegatetti di Polli, con Crefte, & Animelle di Capretto, ouero di Vitella in pezzetti, con fettarelle di profutto, midolla di Vaccina, & Agrefi patricigio tena in pezzetti e con prugnuoli, e tartuffoli, e spetie a bastanza, e si ferniranno caldi con zuccaro fopra.

> E faranno buoni ancora, per regalo di diuerfi Pafticci groffi, di Piccadiglio di carne, come sfogliati, e fenza sfoglio, ouero all'Inglese, & in. diverse riempiture di Pelati grossi, cioè di Polli d'India, onero Oche, & altri simili, e così in diverse riempieure di Quadrupedi, arosto, ouero fottestati ingieri, come Conigli, Lepre, ouero Capretti, & in particolare nelle Porchette, tanto domestiche, come nelle saluatiche, perche con il resto delli regali, & ingredienti che si pongano saranno molto buoni, e saranno affai buon effetto.

Brocafichial . l'addobbo , e f itte, & in di uerfi portagi i

E si potranno ponere all'Addobbo detti Beccasichi di vino bianco amabile, con aceto forte, e spetie a bastanza dentro, e si potranno friggere in buon destrutto, doppo hauerli asciutti con drappo bianco, & infarinati con pane grattato, overo fior di farina, e si serviranno caldi con zuccaro, e fugo di melangole fopra, ouero con parte di detto Addobbo.

E si faranno anco in diuersi Pottaggietti co diuersi regali detro, dopo hauerli petti e leuati l'inter ori, e così quando fi poneranno in dett'addobbo, eccetto quando fi farano arofto, perche farano nel meglior modo cucinati.

B ccafichi in uoli in patta di sfoglio co-

E si faranno involti in pasta di ssoglio li sopradetti Beccasichi, si comeli fopradetti Tordi, nell'istesii modi, e si seruiranno come quelli ancora, me li Tod. fi come fopra al lero Capitolo ho detto, e di più a detti Beccafichi fe li potrà porere vn fleccadente nel petto, e riportarli fopra a diuerfi pelati grossi arosto, e Quadrupedi, & in particolare sopra alle zinne di Vaccina arosto quali faranno molti buodi estetti,

> Ortolano, e sue qualità, e Cucina. Cap. C X.

'Ortolano non è vecello molto noto, se bene è di gran bontà, & haperale medelime qualità delli Brecanchi, ma il fuo paffaggio farà-

di Primauera, perche si piglia nelle tese,e si conserua nelli casini come le Quaglie, e Tortore, & altri diue fi volatili, e fi ingraffa con miglio, di modo che spetse volre si muore di gradezza, benche molto meglio saria. darli il detto miglio cotto in latte, perche faria megliore, e la fua stagione sarà di Settembre per tutto carnenale .

E si accommodera in tutti li modi, e vinande, che si faranno delli sopradetti Beccafichi, fi come sopra al loro Capitolo ho detto, enon fara infe- de che fi fara

riore di bontà, e si seruirà come detti Beccafichi ancora.

Ortelano in go delli Beca

Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXI.

L Rondone farà meno humido, che il Beccafico, non folo per il continuo moto che fa, ma per il cibo che esso mangia ancora, e perciò fara più caldo, e fecco in primo grado, e conferira ad ogni complesfione in iua stagione, perche sarà grasso, quale sarà di Primauera per tutto Luglio.

E fi potrà accommodare in tutte le vivande, che fi firanno delli Becca- Rondoni in fichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Bec- tutti modi.e cafichi ancora, e così il detto Rondone di nido; ma questi ancora faranno delli Beccafimegliori cucinati arosto, che in altra maniera.

Rigogolo, e Dardano, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXII.

L Rigogolo da alcuni vien detto, Galbedro, ha le penne di colori diuerfi, mà la maggior parte sono gialle; sarà caldo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione incomincia di Primauera, quando che mangia li gelfi mori , e le Ceragie , e dura tutto l'Autunno , se bene che in decro temp : fara megliore, e più graffo ancora, perche mangia li fichi, qual fara di buon nutrimento, e facile alla digeftione, e così l'Apiaftra. detto Dardano ancora fara megliore nel Settembre, che di altro tempo, benche questo vecello si ciba di Api, e Vespe, & altri simili animaletti, & il giorno ità in co minuo moto, e perciò fara dell'ifteffe qualità che del Rondon: fopradetro, e la fera quando si posa per alloggiare, si radunano molti infie ne , e ii pofano fu per le cime delli Alberi fecchi , e li cacciatori li ammazzano, quali fono groffi come li Tordi.

E si accommoderanno, sì il Rigogolo, come il Dardano in tutti li modi, e vivande, che si faranno delli Tordi, e fasselli, si come fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e saranno molto graei al gusto, e mattime quando che saranno graffi, & in loro stagione.

Rigogolo, E Dardano, fi fa ranno in totti mide che del-Il Tords, e faf

Castraghe, Stipolette, e Capitortoli, e loro qualità; e Cucina. Cap. CXIII.

Elle Castraghe, le quali alcuni l'addimandano Auerle, la stagione loro fara di Settembre, perche in tal tempo vengano graffe, e così le Stipolette, e Capitortoli ancora, quali participeranno tutti delle qualità delli Beccafichi, ma non faranno di tal bonta, perche le-Castraghe in particolare saranno più duce assai, se bene che saranno di buon nutrimento, e facili alla digeftione, e fi accommoderanno, tanto le dette Castraghe, come le Stipolette, e Capitortoli in tutti li modi, e viuande . itorroli, fi ac che fi faranno delli Beccafichi, fi come fi pra al loro Capitolo ho detto, e come la Becca fi seruiranno come detti Beccasichi ancora, e quando che detti vecelletti non faranno graffi, se ne faranno diuersi Pottaggietti, perche faranno megliori.

Caftraghe.fti

Lodole, e Petturlini, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIV.

E Lodole sono calde, & humide temperatamente, e saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, perche faranno megliori, che di altro tempo, e faranno buone per ogni età, e complessione, però quando che faranno graffe, benche ve ne fiano di due forti, vna cappelluta, qual è la più grossa, e da alcuni vien detta Calandra, e l'altra non cappelluta, qual in alcuni luoghi addimandano Petturlini, fi come fopra ho detto, benche fiano di vna medefima spetie, quali si potranno accommodare in tutti li Lodole, e per- modi sopradetti del Tordo, e Sassello, si come sopra al loro Capitolo ho surlini in tut- detto, e si seruiranno come detti Tordi ancora.

te le vluande, che delli Tor-

E se ne faranno diversi intingoletti , e massime quando che non saranno diste in diace molte graffe, perche faranno megliori, e faranno buone per regalo di diric, e riempi. nerfi pafticci, e pasticcetti, & in dinerse riempiture di volatili, e quadrupedi, si come li Beccasichi, & altri vccelletti simili, ma essendo grasse saranno meglio arosto, e sottestate, che in altri modi accommodate.

> .. Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CX V.

L. Passaro solicario, e Passarotti, sono più caldi che tutti li altri Vecelli, e la loro stagione farà di Primauera, e delli vecchi sara nell'Autunno, perche ogni vecello ingraffa in detto tempo, benche fiano calidiffimi, e fecchi per fino al terzo grado, e la loro carne non fara buona. perche infiamma il fangue, & è dura da digerire, & augumenta il costo;

se ne vseranno in poca quantità, e delli giouani, se bene che tal Vccello per la sua calidità viue poco tempo, & il Patsaro solitario sarà megliore per cantare, che per cibo, e si accommoderanno in diuersi modi, si come. G diranno.

Il Paffaro folitario, e Paffarotti, fi faranno aleffi con profutto, o ven- Paffero, e paftresca di Porco salata dentro, e si potranno coprire con finocchietti bian- a in diutife chi, quero cardetti teneri cotti in buon brodo, e si seruiranno caldi con...

pane in fette fotto, e formaggio grattato, e pepe fopra.

ferotti aleffi, rempature .

E fi potranno fare in brodo lardiero, & stufati, con herbette buone. e lardo battuto, con spetie a bastanza dentro, perche faranno megliori in diversi Pottaggietti, overo alessi che in altra maniera cucinati, rispetto che tali vecelletti non sogliano ingraffare molto, e perche sono ancora caldi affai, fe bene che ad vn bifogno fi faranno arosto tramezzati con fettarelle di lardo, e faluia, e fi feruiranno caldi con fugo di limoncelli fopra, & ad vn bisogno faranno buoni detti Passerotti in diuerse riempiture ancora...

Beccafichi di Candia, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVI.

I Beccafichi che vengano di Candia, cioè di Cipro, quali vccelletti fo-, no portati in vasi di terra inuetriati, e posti all'Addobbo, quali sono portati in Italia per via di Venetia, doue che sono come li Beccasichi di queste parti, e che siano messi nell'Addobbo di aceto sorte, con spetie dentro, fe bene che quello di quelle parti è aceto megliore, perche è di maluagia, & è affai più gagliardo, e perciò participeranno delle qualità di detto aceto, quali fararno frigidi nel fecondo grado, e fecchi nel terzo, ma quando desti Beccafichi faranno freschi, saranno dell' istesse. qualità delli Beccafichi di queste parti d'Italia, e si accommoderanno indinerfi modi.

Li Beccafichi di Candia, cioè vecelletti di Cipro, si potranno friggere Beccafehi di in destrutto, o altro grasso, & infarinarli con fior di farina, ouero con. Cipro frittipane grattato passato per settaccio doppo che si saranno tenuti a molle in acqua chiara a bastanza per leuarli quell'acuto odore dell'aceto, e spetie, e massime quando, che sarà molto tempo che siano stati nell'Addobbo; perche effendo poco tempo che liano stati portati, e che siano freschi, non occorrerà tenerli a molle, basterà solo asciugarli con drappo bianco, e si friggeranno come fopra, e si scruiranno caldi con zuccaro sopra, e se nello flare molto a molle in acqua come fopra haueffero perfo l'odore dell'aceto, si serviranno con sugo di melangole sopra.

E fi faranno detti vecelletti in diuerfi Pottaggietti, con profutto, o al- Beccafichi di erifalami in fette dentro, con herbette buone, pignvoli, e pafferina , 6 pottes gr., e con petie a bastanza, e si potranno ponere cipolletre tagliate minute den-riempiture, e

diarri pafic tro ancora, e pefelli con fcorza teneri,e fenza fcorza, doppo hauerli bolesepaticetti liti in altro vafo, e foffritti a baftanza, e fi poneranno in detti guazzetti tartuffoli, e prugnuoli al fuo tempo, ouero cardi, e carciofi teneri in. pezzetti attartuffolati, con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti fopra, e faranno buoni ancora detti Beccafichi per regalo di diversi Pasticci, e Pasticcetti, & in diverse riempiture, si come li Beccafichi freschi sopra detti al loro Capitolo, doppo che saranno stati a molle come sopra a bastanza, però bisognando.

> Vccelletti diuersi, cioè Petti rossi, e Fringuelli, & al:ri di fimile grandezza, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVII.

I vccelletti, cioè Petti rossi, Fringuelli, Ballarine, e molti altri di si-, mil grandezza, quali lascio a parte di nominarli , saranno tutti di buonissimo nutrimento e facili alla digestione, e conseriranno ad ogni complessione, e conualescentia, eccetto che le Passare, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & anco quelli che faranno alleuati in luoghi di cattiua aria, come in paludi, o stagni, perche participeranno sempre di quell'aria, doue faranno nutriti, e perciò faranno megliori quelli alleuati in luoghi di buon aria, come in colline, o montagne, e che in loro genere ciascheduno sia graffo, & in sua stagione, qual sarà della maggior parte, nel mese di Settembre, per tutto il carneuale, e sempre che se ne potranno hauere, da quando couano, o che fanno l'voua in fuori, che fara nella Primauera.

E si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno uerfi in tatte delli Beccafichi, & vecelletti di Cipro, si come sopra al loro Capitolo le viutile che delli deccancin , de veccinetti di capato, del ho detto, e si serunano come detti Beccasichi ancora, se bene che non li Beccafichi. faranno così buoni .

> Ghiandare, Agazze, Picchi, e Cornacchiotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CX VIII.

I è parso di ponere li sopradetti vecelli non recipienti, e più per curiosità, che per la bonta loro, ma se alcuno se ne volesse seruire possa valersene, se bene che molti di loro saranno buoni in Primauera, & altri nell'Autunno, come le Ghiandare, quando che hanno mangiate le Ghiande, perche in tal tempo faranno megliori, & altri faranno buoni nell'Inuerno, e perche sono diuersi vccelli, saranno di diuerse qualità ancora, poiche alcuni faranno di più dura carne, & altri meno, per la diversità loro, e perciò non si farà di questi molta stima, doue che altro di buono non hanno, se non che dominano ancora loro la sostanza. Aerea, & anco per la velocità delli loro monimenti, ma non faranno pe-

rà buoni come detti vecelletti piccoli , perche questi sono di più dura carne affai , fi come faranno di più dura digestione ancora , e sara più dura affai di quella delle Merle ancora, fi che volendoli feruire fi potranno eleggere li giouani, e più graffi, perche faranno più facili alla digestione, e di meglior nutrimento, de' quali volatili fe ne faranno diuerfe Pottaggierie, Ghildare, come stufati, con lardo battuto, con herbette buone, e saluia dentro, con con come chier spetie a bastanza, & altri regali ancora, & in brodo lardiero, e quando che il in diversi faranno graffi, fi potranno fare arofto, benche faranno molto duri, e fifer- a aroito. uiranno caldi con fugo di melangole fopra.

LIBRO TERZO.

NEL QVAL SI TRATTA DELLE qualità, e stagioni di diuersi Pesci di Mare. e di Acque dolci.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuerse V iuande.

Auuertimenti nelli Pesci Maritimi, e di Acque dolci. Cap. I.



AVENDO fopra mostrato buona parte delli modi da cucinare, e feruire qual fi voglia forte di animali quadrupedi, e volatili buoni da mangiare, & alcuni nò, con. le loro stagioni, e qualità, & alcuni non recipienti, doue che nel feguente libro tratterò delli Pefci con fquama, e fenza, e con forza ancora, con leloro Ragioni, e qualità, e la maggior parte delli modi da cucinarli, e fer-

uirli, ma ciascheduno hauera riguardo di seruirsi più delli maritimi, che di quelli di acque dolci, perche faranno megliori, per rispetto delle acque Pessi maritifalate, per le quali sono meno humide, si come li Pesci saranno meno hu- mi sono memidi ancora, e nelle acque dolci quelli di acque vine, e correnti, faran- ii di acque no di meglior bonta, che quelli di stagni, o laglii, o di altri luoghi di acque morte; resta folo sapere li meglior modi per la fanità, con li quali si doue- pessi aroso ranno cucinare, vno de'quali fard cuocerli arofto fu li carboni, e fu la gra- frano meticola, e per il fecondo modo cuocerli alefti, e per il terzo cuocerli fritti, nut. feguitando molti, e diuerfi altri modi da cucinarli, quali per ordine alli jor luoghi fi diranno.

R 2 E farà

glior parti di deni pefcia

E farà bene ancora a sapere quale siano le meglior parti in detti pesci. per le me . del che alcuni hanno detto, che fiano le parti che più fanno moto, come la coda la quale più fatica in detti Pefci, che l'altre membra, e perciò vogliano che per fanità fia meno viscosa che l'altre parti, cioè come la pancia , e coste , se bene che lodano la resta ancora , la quale a me non dispiace, e massime quella di Ombrina non mi pare cattiua, senza molte altre di diversi Pesci, ma hauendo io da fare scelta delle megliori parti, di detti Pesci, non lascierei la pancia dello Storione, e Tonno, e la coda a quella che dubitaffero della fanità; lascio poi a parte molti Pesci, e dirò solo della Tincha, e Luccio, quali fono delli minimi in bontà di acque dolci, perche nelle loro code non vi fono altro che lifche.

Pefci freddi son f mangiarleo, perthe offendesanso affai.

E sarabene ancora di hauere particolare riguardo di non mangiare. detti Pesci freddi, in qual si voglia modo cucinati, o siano marinati, oue. ro accarpionati, o salpimentati, perche saranno durissimi alla digestione, e faranno molti cattiui effetti in quelli, che molto li vferanno, circa alla fanita, e similmente quelli Pesci che si taranno in dinersi Pasticci, quali anderanno feruiti freddi .

Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

O Storione è Pesce di Mare, nutrito in acque dosci, però in sua stagione, la qual farà di Primauera per tuttto Agosto, se bene che in Roma fe ne troua nell'Autunno ancora, e la fua carne è calda. nel principio del primo grado, & humida nel secondo, e li megliori Srorioni faranno quelli che fi piglieranno in acque dolci, perche faranno più graffi, se bene che la loro carne sarà dura alla digestione, ma sarà di gran nutrimento, e perciò si seruirà frolla a bastanza, perche sarà megliore, e più facile da digerire, e le loro voua , e latte fono buonissime, delle quali voua se ne sa Cauiale, qual è il megliore che si possi vsare, si come a Ferrara, qual fi fa molto buono, e le meglior parti di detto Storione faranno la pancia, e testa, e si accommodera in diuersi modi.

Sterjone, c leffe, to dient fe cop iturese feara

Lo Storione in qual si voglia parte, ouero intiero si potra fare alesso. e malsime le Porcellette, cioè Storioncelli piccoli, con acqua, e fale femplicemente, & in acqua con aceto, e fale a baftanza, ouero con vino, e fi fernirà caldo con oglio, pepe, e fugo di melangole, ouero agrefta fopra, con verdura, o altri fiori, e con diuerfi fapori in Tondi.

È si potrà coprire con diuerse copriture ancora doppo cotto alesso come fopra, come con finocchierti bianchi, o fparagi, ouero con pefelli con fcorza tenerije con cardije carciofii teneri attartufiolatijo veramente con tartuffoli, e prugnuoli, e fi seruirà caldo con vna delle sopradette copriture lopra, ouero altre diuerfe copriture ancora, con Oglio, ouero butiro, con spetie a bastanza sopra, con aceto, ouero agresta.

S'orioge tofa ros& app ince

E fi potrà fare in qual fi voglia parte del detto Storione, ftufato, & ap-

pasticciato, doppo che sarà netto dalla scorza, e lardato con Alicette, quero l'arantello diffalato, a datetti, e foffritto con oglio, ouero butiro, con prugne, e ceragie, & perfiche fecche, con pera, e mela in fette dentro, con ipetie a baltanza, & agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con detti regali fopra, e fi porrà lurdare con feorza di Cedro candita a lardelintramezzata con detto Tarantello, & Alicette, e si ponera vino bianco per meta dimosto cotto, con agresta dentro, doppo che si fara scolato l'oglio, ouero butiro, che vi fara di fuperfluo in detto appafficciato.

Et nello stufato si poneranno parte delli sopradetti regali, ingredienti dentro, del fopradesto appatticciato, con acqua, or agretta per metà di vino bianco dentro, doppo foffritto con oglio, ouero butiro, comefopra, e scolato quello che sarà di superfluo, con herbette buone battute minute, con Tarantello alquanto diffalato in fette dentro, perche detto Storione finfato, non filardera con Aluette, nè con Tarantello, fi come

il fopradetto appafticciato, e fi fernirà caldo con detti regali fopra. E ii potranno tare diuerfi Piccadigli della polpa di detto Storione, con. smioneia di

Oglio, ouero butiro, pignuoli, e patterina, con spetie a battanza sopra- prin picchi-con sugo di melangole, e si seruiranno caldi, e se ne faranno diuerse polpette, e polpettoni all'inglese di detto Piccadiglio, con pane grattato, e mand le, o Nosce, soppette dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, & agretta in grani deutro ancora, e fi fioriranno con pignuoli, ouero confeorza di Cedro candita a lardelletti, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro,e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, e si potra ponere

youa con formaggio grattato dentro ancora, e si serutranno come sopra. E nelle polpette ancora si poneranno li sopradetti ingredienti, da fiorirle in fuori, perche se ne fanno delle piccole a peretta, quali si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, e si alligheranno con voua sbattute con. agresta, o sugo di melangole dentro, con latte di pignuoli, e si alligheranno con latte di mandole, ouero di pignuoli in giorno di magro ancora, e

fi feruiranno calde con cannella fopra.

E si potranno fare diuerse braginole di detto Storione, grandi, e pic- storione in di cole, con pitartima, ouero finocchio forte soppesto, con sale a bastanza, le arusos so ouero con pepe, doppo the fi faranno tagliate, e sbruffate con aceto for- seffate. te, quali si socteneranno con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, con pignuoli, e pafferina, ouero con agrefta in grani, e fi feruranno caide con detti regali fopra, e le bragiuole groffe fi larderanno con Alicette, ouero Tarantello a lardelli, e fi spoluerizzeranno come. le piccole topradette, e si faranno arosto su la graticola, e si bagneranno fpeffo con oglio, & aceto, e fi feruiranno calde con detto oglio, & aceto fopra, ouero con falsa reale, e si potrauno fottestare come le sopradette braginole piccole ancora, e fi feruiranno come quelle.

E si pocranno fare dinerse polpette, e polpettoni ripieni, di detto storione i diuerfe polpet-Sto-

e epolpero Storione, con Piccadiglio della polpa di detto, ouero di altro Pesce, ni tipient : con Tarantello diffalato, & herbette buone battute minute, con pane grattato, e nosci,con mandole soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, & fpetie a baftanza, e con agrefta in grani al fuo tempo ancora, e fi fotcesteranno con oglio, ouero butiro, con parte delli regaliche si poneranno mello stufato, & appasticciato sopradetto dello Storione,e si seruiranno calde con detti regali fopra.

E si potranno fare arosto allo spedo, tramezzate con foglie di lauro, o faluia, e si seruiranno calde con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole, e si faranno senza riempitura ancora dette polpette, battute con la costa del coltello , con finocchio forte, ouero pepe , soppesto con fale a

bastanza sopra, e si seruiranno come le ripiene sopradette.

Rare,& in mi neftra detta morfellata .

E si potranno fare diuerse Torte ,e Crostate , della polpa di detto Storione, doppo che sarà perlessata, e sattone Piccadiglio minuto, con pane grattato, e mandole soppeste dentro, con herbette buone battute minute, con Tarantello disfalato, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani, o vua fpina dentro, con zuccaro, e cannella a baftanza, e fi condiranno con oglio, ouero butiro, e fi feruiranno calde con zuccaro fopra.

E fi potranno fare Torte, e Crostate del latte, & voua del detto Storione, con li sopradetti regali, & ingredienti dentro & in giorno di magro fi poneranno mandole ambrogine, e nosci peste dentro, con zuccaro a bastanza, & in altri giorni voua, e formaggio grattato, con butiro dentro, e si seruiranno calde come sopra, benche detto Piccadiglio sarà megliore in Pasticci, o Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà viuanda affai più moderna ancora.

E se potrà fare minestra come della polpa del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà alligare con voua, e condirla con butiro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli in giorno di magro, e fi feruirà calda con cannella fopra.

E si sarà in qual si voglia parte di detto Storione, ouero intiero in Passic-Storione i pa. flicco di pre cio, doppo scorticato, e netto, & lardato con Tarantello distalato, oue-In bocconi. ro Alici, con spetie a bastanza dentro, e si condirà con oglio ouero butiro.

e si servirà caldo, ò freddo, a beneplacito.

E fi potra fare in Pasticcio in bocconi lardati, con Tarantello dissalato . e scorza di Cedro candita a datetti longhi come lardelli di lardo, con cardi, e carcioffi teneri, o con tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e pafferina, e spetie a bastanza, & agresta in grani, con codette di Gambari d'acque dolci, ouero Alogusta in pezzetti dentro, e si condirà con. oglio, quero butiro, e con latte di mandole, e pignuoli ancora, e se li potra fate vn brodetto con voua sbattute con agrefta dentro ,e fi feruirà caldo con zuccaro fopra.

E fi potrà fare detto Storione in diuerfi Pasticci , e Pasticcetti di Picca-Berf pathicei diglio sfogliati, e fenza sfoglio, & all'inglefe, doppo che farà perleffato Storione I die e pafticcetti di piecadig.

e netto, battuto minuto con Tarantello diffalato, con pignuoli, e pallerina, agresta in grani al luo tempo dentro, con scorza di Cedro candita in. fette fottili, e spetie a bastanza, con codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, Oftraghe soffritte, con l'artuffoli, e Prugnuoli dentro, e si potrà rinfrescare con voua shattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si condiranno detti Palticci con oglio, ouero con. butiro, e si serviranno caldi con zuccaro sepra , e si potranno ponere diuersi altri regali di più delli sopradetti dentro, in detti Passicci, e Pasticcetti, e fi feruiranno come fopra.

E fi fard detro Storione in qual fi voglia parte arofto allo spedo , dalla storione , e Testa in suori, doppo che sarà perlessato, e netto dalla scorza, e si larderà Porcellette arosto in diuer con Alici, e Tarantello diffalato, e fi tramezzera con fiorza di Cedro can- fi modi, e fotdita a lardelli , ouero con Cocuzzata di Genoua candita , e fi feruira cal- teffati . do con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, ouero con Zibibo senz' offi. E fi potra fare fotteltato in qual fi voglia parte, & intiero ancora. e m time quando che non fara molto groffo, e fi larderà come il fopradetto Arosto, e si poneranno l'istessi regali dentro dello stufato, & appafficciato di detto Storione, e si seruira caldo con detti regali sopra,

e le Porcellette fi potranno fare arosto allo spedo in pezzetti come l'Anguille, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, ouero sugo di Limoncelli, e con Agresta sciroppata in grappi sopra ancora, ouero attorno il Piat-

to per regalo. . E si potra non solo il sopradetto Storione, in qual si voglia parte dalla. Testa in fuori, ma le Porcellette ancora friggere, doppo che saranno scorticate, e nette, & infarinate, ma dello Storione se ne faranno fette come delle bragiuole, acciò si possino insarinare, e friggere, e le dette Porcellette non essendo molto grosse, si lasseranno intiere, e si seruiran-

no l'vno , e l'altro caldo , con sugo di melangole sopra , e si potranno ser-

uire con diuersi Marinati, e salse sopra ancora. E l'voua, e fegate, e latte di detto Storione, faranno buone in diuer- vous fegato, fi pasticci , e pasticcetti , e per regalo di detti ancora , e si potranno infa - tatte di sto rinare, e friggere doppo lauate, e nette, e si seruiranno calde con sugo 6 palicei, e di melangole sopra, e se ne potranno sare diuersi intingoletti, con pi gnuoli , e pafferina , & herbette buone battute minute , con fpigoletti d'a. a :fi poirage gli, ouero cipoliette soffritte dentro, per quelli che ne gusteranno, con.

agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero il butiro, che vi fara di superfluo dentro, e si seruiranno caldi con detti regali, & ingredienti fopra, e si potranno alligare detti intingoletti, con latte di mandole, ò di pignuoli, e con voua ancora sbattute con agrefta dentro, e fi feruiranno caldi con cannella fopra,

spetie a bastanza, & agresta in grani, e si ponerà vino bianco per metà di

E delle sopradette vous se ne potra fare Cauiale, si come quello che vous di stofanno

wiale, & in fanno à Ferrara, con fale, e spetie dentro, con oglio a bastanza, e lo poneffra, à in gano in forno non molto caldo, in vafo di tauola per tale effetto, e lo mestano molte volte per fino a che dette voua siano quali cotte, & incorporate di detri ingredienti, e li darno più, e meno cottura, secondo che lo vogliano faluare affai tempo, e lo pongano in vafetti di terra inuetriati, del quale fe ne potranno fare croftini , e mineftra ancora , con herbette buone battute minute, e pane grattato dentro, si come si fa la minestra. d'voua di Polli detta, la Vivarvola, e si condirà con oglio, e si seruira calda con pepe fopra, e nell'istesso modo si potra fare di Cauiale. ordinario ancora, purche si diffali, e tenga a molle a bastanza in più acque, qual farà buono in frittate ancora, con pafferina di più dentro, e fa feruira calda con fugo di melangole, e spetie fopra.

Tonno, e Pesce spada, e loro qualità, e Cucina. Cap. 111.

L Tonno, e Pesce spada sono di vna medesima qualità, freddi nel primo grado, & humidi nel fecondo, e la loro stagione sarà di Maggio per tuttol'Autunno, poiche in detto tempo faranno megliori, ma la loro carne è dura da digerire, & è corraria alli flemmatici, perche è scremen-

tofa, e si accommoderanno in diversi modi.

Tino, - pefce fpada i tutte

frittate .

Il Tonno, e Pesce spada, si potranno accommodare in tutti li modi, e k vosteche vivande, che fi faranno dello Storione, fi come sopra al suo Capitolo ho dello Se ro- det to, e fi seruiranno come quello, benche non saranno di tal bonta, e leteste delli sopradetti Pesci bisogna cucinarle fresche, perche si corrompono facilmente,e si faranno alesse in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, con faluia, e rofmarino, e si seruiranno calde con oglio, pepe, &

agrefia, ouero aceto fopra con diversi sapori bianchi in tondi.

Tonne sel'a . E la pancia del Tonno si potra salare, qual sarà la meglior parte di detto poncia falara, Pescio, ese ne farà Tarantello, il quale sarà il profutto di tutte le viuande qual frià il da magro, e farà buono in diuerfe minestre di legumi, e della schiena del profutto di tu detto Tonno se ne sarà Tonnina, la qual ancor lei sarà buona in dinerse vinande da magro, doppo che farà diffalata alquanto, e del fopradetto da magio.

Tarantello se ne faranno Crestate, con prouature fresche tagliate in fette fortili, doppo che farà diffalato, e cotto in mosto cotto, e tagliato sottile come le dette prouature, compartite v gualmente con zuccaro, e cannella a baftanza dentro, con butiro, & in giorno di magro; fi tramezzerà con zibibo fenz'offi, ouero con agrefta in grani,e fi condiranno con oglio, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E la carne delli sopradetti Pesci, in particolare quella del Tonno, si farà Toronell'ad dobe , & are flare a l'Addobbo di aceto forte, con spigoletti d'agli ammaccati, e saluia, con rofmarino dentro, con spetie a bastanza, per rispetto alla durenza s e cattino odore, che tiene la carne del detto I onno, della teffa in fuori,

e nel-

e nelle Pottaggierie, che fi faranno fi vierà il molto cotto, per metà di aceto ouero agrefta dentro , e li farà arofto in diuerfi modi , e fotteftato , e fi fernira con diuerfe false sopra, e faranno li megliori modi da cucinarlo.

E della polpa delli detti Pesci, e diuersi altri Pesci ancora, se ne potrà Tonne fare Piccadiglio, e compositione come quella delli polpettoni all'Inglese, fini perma di conl'istessi ingredienti, e si fara in diuerse forme, o di volatili diuersi, oue- volatili di ro di Cosciotti di Castrato, & in altre diverse forme ancora, conforme carse quadin alli gusti.

Leccia spetie di Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. 1 V.

A Leccia è fredda în primo grado, & humida nel fecondo, e la fuastagione sara di Primauera per tutto l'Autunno, & ha la carne più bianca di quella dello Storione, benche non fia di tal bonta, fe bene che da molti sia presa per Storione, con tutto che habbia la testa simile a quella della Palamida, e la fua fcorza è lifcia, e tira affai al colore di detta Palamida ancora, e fara di dura digestione, e si accommodera in tutti li Laceia in tutmodi dello Storione, eccetto che le sue voua, perche non saranno buone che si sino per far Cauiale, si come quelle del detto Storione, e si potrà accommedare dello Storio-ne e Tonno, e come il Tonno,e Pesce spada ancora, si come sopra al lor Capitolo ho det- Pesce spada. to, da farla in Tarantello, e Tonnina in fuori, e fi feruirà in tutti li modi di quelli, e la sua carne sarà più tenera di quella di detto Tonno, benche fia men buona di quella ancora.

Salmone, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

L Salmone è caldo, & humido in primo grado, e secco nel secondo. però il falprefo, ma quando che farà fresco, è freddo in primo grado, & humido nel fecondo, e la fua fragione fara di Maggio per tutto l'Autunno, benche del falato se ne troua tutto l'anno, ma il fresco non si troua in Italia, si come in Ispagna, in Siuiglia, e Portugallo, del quale è portato salpreso in Madrid, Villa del Rèdi Spagna, e si pesca ancora nel Rodano nella lingua d'Ocha in Francia, e si accommoderà in diuersi modi , come fotto fi diranno .

Il Salmone fi potrà fare aleffo, in acqua, & aceto forte con faluia, ò solmone alef lauro dentro, per rispetto dell'odore, che tiene, e massime quando che diutie co fara falpreso, doue che si fara stare a molle in più acque, e doppo cotto una fara aleffo, fi feruira con diuerfe copriture fopra, conie con finocchietti bianchi, o sparagi, ouero con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con altre, e diuerie copriture ancora, con oglio, pepe, e fugo di limoncelli fopra, opero agresta, e si servirà senza copritura ancora, con verdura di herbette buone, ouero fiori sopra, condito come sopra, con sapor bianco in tondi,

I Imone to denerfe bia. guole,

E fi farà in diuerse bragiuole, doppo che sarà stato nell'Addobbo detto Salmone, tanto il falprelo, quanto il fresco, con sinocchio forte, o pitartima fopra, e si seruiranno calde con diuerse salle, con pignuoli, e passerina fopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Salmone Ru Ricciato .

E si potrà fare stufato, & appasticciaro detto Salmone, doppo essere. faio, & 1742. ftato nell'Addobbo, con l'istelli regali, & ingredienti che si poneranno nello stufato, & appasticciato, dello Storione, si come sorra al suo Capitolo ho detto, e si sernirà come quello di detto Storione ancora .

Salmnne frie to e marinato to.

E fi potrà detto Salmone infarinare, e friggere, in qual fi voglia parre, to e marinato o fpaccato per meta, o intiero, o veramente in bragiuole, fecondo che farà grofio, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Salmone la di e pafficcetti.

E fi fardin Palticcio intiero, ouero in bocconi, cioè in pezzetti detro nerfi patticci Salmone, & in dinerfi Patticcetti di Piccadiglio ancora, fi come fi fara della polpa dello Storione, e con l'istessi regali, & ingredienti dentro, si come sopra al Capitolo di detto Storione ho detto, e si serviranno si detto Pasticcio di Salmone intiero, cioè di pezza intiera, si come quello in bocconi, & anco li Pasticcetti caldi come quelli, con zuccaro sopra.

Interiori di Salmone frice ti. & in diger fi portaggt .

E l'interiori del detto Salmone, cioè l'voua, e latte, e fegato quando che faranno freschi, si potranno infarinare, e friggere doppo lauati, e netti, efi feruiranno caldi con fugo di melangole, o limoncelli fopra, con pepe e fe ne potranno fare diuerfi Potraggietti ancora, con herbette buone, e cipollette tagliate minute, e foffritte dentro, ouero con mentuccia, e fpigoletti d'agli ammaccati, con pignuoli, e passerina dentro, e con agresta in grani ancora, e si seruiranno caldi con detti regali sopra.

Ombrina grossa, e piccola, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

'Ombrina è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la fua ftagione farà di Primauera per tutto Agofto, fe bene che farà buona in ogni tempo : questo Pesce ha la scaglia bianca, e larga, & è nel numero delli buoni Pefci qual farà di buon nutrimento, e facile da digerire, e le meglior parti faranno la testa, e pancia, si come quella dello Storione, e si accommodera come sotto.

Ombriga in Scotiont, e Panteriori an loge branco

L'Ombrina si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno dello tutte le viua de che dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, se hene che vorra assai meno cottura, per rispet-Pinteriori an so to che la fua catne è più tenera affai, & è più bianca ancora, e delle fue. nrg., à in ge vona fe ne farà bottarga , doppo salprese, e ssumate, & il latte , e segato, mengiare. con le dette voua, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che fi faranno dell' voua, latte, e fegato del detto Storione, e fi feruiranno nell'istessi modi ancora e la sua polpa sarà buona nel bianco man-

gla-

giare, & in gelatina ancora...

El'Ombrina piccola, fi accommodera in tutti li modi sopradetti della. Ombrina piccola groffa , e fi farà aleffa in vino bianco amabile , e fi patierà per falla di fugo te vintde del di melangole, e limoncelli, con odore di garofani, e connella centro, con la groite, & acagrefta, e zuccaro a baftanza, e fi feruira tredda, con mela, o pera fci- carpinata. roppate, con fuliguata fopra attorno il piatto, e si potra seruire calda, con agresta in grappi sciroppata, e si potrà sottestare con butiro, & agresta in grani dentro, e con diuerfi altri frutti ancora, con specie a baftanza., doppo che sarà perlessata in vino, come sopra, e netta, e si potrà alligare con voua, & in giorno di magro con latte di mandole, o di pignuoli, e si feruirà calda con cannella fopra.

E si potrà fare accarpionata, e passarla per la sopradetta salsa, e si potrà feruire calda, e fredda con li fopradetti regali attorno, dell'alella, e cotta

in vino, e fi potra marinare ancora.

E si potrà cuocere in latte la sopradetta Ombrina, doppo netta, & in- Ombrina cot uolta in fette di Tarantello fottili tagliato per i longo, con alcuni tagli, ta in late co fi come quando fi fara accarpionata,e spoluerizzata con spetie dolce a ba - Pinteriori custanza, e si legherà con spago attorno, ouero inuolta in drappo bian. o, e cinati come fi potra coprire con sparagi, ouero con finocchietti bianchi, con fette di giofi. pane fotto, con parte di detto latte con butiro fopra, con cannella, & il Tarantello attorno per regalo , e parte sopra, e si seruira calda, e l'interiori della detta Ombrina fi accommoderanno in tutti li modi di quelli dell'Ombrina groffa, e si seruiranno come quelli ancora.

Spigola, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

A Spigola è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione farà nell'Autunno per fino, alla Primauera, benche in ogni rempo farà buona, perche è di buonissimo nutrimento, e di buona, e facile digeftione, e la megliore farà quella prefa in acque dolci vicine al mare, e non i stagni : questo Pesce leua diuersi nomi secondo li Paesi, perche a Roma "a ddimiandano Spigola come fopra, e a Lucca Ragno,a Genoua Lupo, Spigola fine & a Venetia Varuoli, e si accommodera in tutti li modi, e viuande, che si che dell'omfaranno dell'Ombrina groffa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo brina fi fara. ho detto, e fi feruira come detta Ombrina ancora, e cost li fuoi interiori reriori ancopur fi accommoderanno come quelli della detta Ombrina, e delle fue vo- 12. ua se ne sarà bottarga come di quelle di detta Ombrina la qual sarà molto knona.

Dentale, e sue qualità, e Cucina. Cap. VIII.

L Dentale è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e la sua stagione sarà di Settebre per tutto Maggio,e la sua carne sarà più dura di quel -

quella della fopradetta Spigola, e perciò farà più dura da digerire ancora, benche sia di gran nutrimento, ma fara contraria alli vecchi, e stoma chi deboli, & alli flemmatici, e si accommoderà come sotto.

Dentale jn

Il Dentale si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti, del Salde del falmo mone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora , fenza farlo stare nell'Addobbo, e massime quando che farà freico, e se viulde della ne potrà fare gelo, qual farà delli buoni Pefci, che fiano atti per fimile vipolpa di Sto- nanda, e della fua polpa fe ne farà Piccadiglio, fi come della polpa di Storione, qual farà buona in tutte le viuande di quella, & in minestra ancora e fi seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà marinare, & accarpionare, si come il Salmone sopradetto, & anco come l'Ombrina piccola,tanto il Dentale grosso, quanto il piccolo.

Frauo'ino, e sue qualità, e Cucina. Cap. IX.

L Frauolino è temperato in alcune qualità, & è humido nel primo grado, e la fua stagione sarà di Nouembre per tusto Aprile, benche a Roma ne capita tutto l'anno, e farà di buon nutrimento, e facile. alla digeftione, e conferirà ad ogni complessione, eccetto che alli vecchi, e flemmatici, e ne vengano portati dalle riuiere di Siuiglia in Madrid, a doue habita il Rè di Spagna, sopra certi carri;ma nelli freddi grandi quando che tirano le tramontane, accioche pollino conferuarfi per il longo camino, che vengano portati, quali li addimandano Vessugos, e fi accommoderanno in diuerfi modi.

tale .

Il Frauolino tanto il grosso, quanto il piccolo, se bene che non vengano tutte le viua molto groffi, fi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che mone, eden- fi faranno del Salmone, e Dentale, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, e senea tenerli nell'Addobbo come faranno freschi, e si feruiranno come detto Salmone, e Detale, se bene che saranno megliori cotti arosto, sernici con dinersi marinati sopra, onero alessi con dinerse copriture, e senza , che in altra maniera accommodati .

E si potranno marinare, & accarpionare, e si seruiranno caldi, o freddi marinaro, a a beneplacito, si come la sopraderta Ombrina piccola, e della loro polpa & is misefit: fe ne faranno diuerfe polpette, e polpettoni, tanto ripieni, e battuti con costa di coltello, quanto di Piccadiglio, con loro regali dentro, e farà buona ancora in mineitra, si come la polpa del detto Dentale, e si potra condire con butiro, & alligarla in voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e con anime di meloni ancora, e farà buona per conualescenti, e fi feruirà calda con cannella fopra.

Ora-

Orata, e Triglia, e loro qualità, e Cucina. Cap. X.

'Orata è temperata nel caldo , & è secca nel primo grado, e la Triglia è calda in primo grado, e secca nel secondo, e la stagione dell'Orata farà di Settembre per tutto Aprile, e farà di buon nutrimento , ma dura da digerire , e le megliori faranno le groffe , e che roffeggino, e prese in mare non lutoso.

E della Triglia farà di Luglio per tutta la Primauera, ma ve ne fono di due forti, vna che tira al bigio,e l'altra al roffo, qual fara la megliore, purche fia alquanto groffa; a Venetia le addimandano Barboni, & in Romagna Roscioli, e queste ancora non vorriano esfere prese in mare lutolo, e

fi accommoderanno come forto fi dirà.

L'Orata fi potrà accommodare intutti li modi sopradetti che fi faran- Orata in tutno del Frauolino, e Dentale, e si feruirà come quelli ancora, si come sopra che si farino alli loro Capitoli ho detto, fe bene che arofto, o veramente fritta farà del Pravolinelli meglio modi cucinata, e si feruirà calda la fritta con sugo di melangole fopra, e quella arofto con diuerfi marinati, con pignuoli, e pafferina. dentro, fopra.

E la Triglia fi potrà fare aleffa in acqua, & aceto, con fale a bastanza, Triglia aleffa e fi feruird calda, con copritura, e fenza ancora, con oglio, pepe, & agre- e fenza.

fla , ouero fugo di melangole fopra .

E fi potrà fare detta Triglia in diverfi Pottaggi, e fotteftata, con oglio, T glis in diouero butiro, con agrefta in grani, ouero vua fpina dentro, con fpetie a e forcefata. baftanza, & altri diuerfi frutti in fettarelle ancora, e fi potra alligare con vona sbattute con agrefta, ouero fugo di melangole dentro, fenza ponerui frutti, ouero in giorno di magro con latte di pignuoli, ouero di mandole dolci, e fi feruirà calda con cannella fapra, e fi farà come fopra doppo netta, con pignuoli, e pafferina, herbette buone battute minute dentro e si condirà con oglio di mandole ambrogine fresco, e sarà buona per connalescenti antora, ma si hautra riguardo nel ponere della spetiaria, e si sernira calda come fopra.

E della polpa di detta Triglia, si potranno fare diuerse polpettine a pe- Triglia di retta , battuta minuta con herbette buone, pane grattato, pignuoli , e paf- tiet. ferina, con spetie a bastanza dentro, e quando che non faranno per conualescenti, li potra ponere l'arantello battuto minuto dentro ancora, e fi potranno lotteltare con oglio di mandole, ouero di vliue, con butiro ancora, con agrefta, ouero fugo di melangole dentro, e fi alligheranno con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con toffi d'voua, e fi feruiranno

calde con detti regali fopra.

E si fard detta Triglia arosto su li carboni , come li marinari, e fi seruirà no in divers calda con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra, & arofto sù la gratico. modi, e frita la seruita come sopra, ouero con vna salsa di aceto forte bollico con pi-

gnuoli, e passerina, ouero zibibo senz'ossi dentro, con cannella, e zuccaro a baftanza, purche il brufco fuperi il dolce, fopra, e fi feruira calda. e si potrà infarinare, e friggere, e si feruirà calda con sale, e sugo di melangole fopra, quali faranno li megliori modi di accommodarla.

Triglia accar pionata, e ma finata .

E si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, e se ne potrebbono sare diuersi altri Potraggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nelli sopradetti modi.

Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

TL Cefalo è freddo nel primo grado, & humido nel fecondo, e la fua. flagione sara di Settembre per tutto Marzo, se bene che se ne trona. turto l'Anno, e li megliori faranno quelli presi in mare, e non in stagni, ne in acque morre, qual farà di buon nutrimento, e questo Pesce. ancora leua diuerfi nomi, Lucca, Firenze, & altri luoghi della Tofcana. l'addimandano Muggine, & in Romagna Mugello, però il piccolo, & a Roma Cefalo, e li groffi Migliaccine, e fi accommodera in diuerfi modi come forto fi diranno.

Cefalo groffo e piccolo,alel

Il Cefalo tanto groffo, quanto il piccolo, si potranno fare alessi in acqua e piccolo,a'el con aceto, e fale dentro, con faluia, e rofmarino, e fi feruiranno caldi coprinura, con oglio, pepe, & aceto fopra, ouero agrefta, o fugo di melangole, con maii ance diuerfi fapori in tondi, e fi potranno coprire con diuerfe copriture ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo groffo si potra salpimentare doppo cotto alesso, e datoli li suoi tagli, e si sernira caldo, o freddo a beneplacito, con fugo di melangole, o limoncelli fopra.

Cefalo flufa took appaft.

E si potra detto Cefalo fare stufato, & appasticciato, con prugne, pera, ò mela in fette, con tarantello diffalato dentro, con spetie a bastanza, clare, e lutteface ancor pignuoli, e pafferina, con oglio, ouero butiro, con agrelta, ouero fugo di melangole dentro, con Carcioffi, e Cardi teneri attartaffolati, e si seruira

caldo con detti regali fopra.

E si potra sottestare, con li detti regali dentro, con tartuffoli, & altri regali ancora, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà lardare con Tarantello , ouero Alici, tanto l'appassicciato, quanto il sottestato ancora, e masfime quando che detto Cefalo fara groffo, e fi feruirà come fopra.

E li potrà detto Cefalo, tanto il grosso, quanto il piccolo, sare in pastic-

Cefali in pa. Cio in pezzi, cioè in bocconi, con Tarantello diffalaro in fette, con Cardi, e coni. & inite Carcioffi teneri, con sperie a bastanza dentro, con Pignuoli, e Passerina, & caldina recodi agrefta in grani, & altri regali ancora, e fi condira con oglio, ouero butiro, e si rintreschera con latte di mandole, ouero di pignuoli, e con rossi d'vouz ancora, con agrefia, ò sugo di melangole dentro, e si seruirà cal-

do con zuccaro fopra.

E si potranno fare intieri detti Cefali in pasticcio, e si potranno feruire caldi, e freddi a beneplacito, con Tarantello in fette, e fenza ancora,

con spetie a bastanza dentro solamente.

E si potranno fare arosto su la graticola li detti Cefali , doppo netti , e opicceli aropallati per oglio, & aceto, con fale a baftanza, fe però non fuffero fo fe la gra. prima falpreti, e mentre che fi anderanno cuocendo fi terranno bagnati con detto oglio, & aceto, e fi feruiranno caldi con diuerfe falle fopra, con pignuoli, e pafferina, ouero con detto oglio, & aceto fopra folamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con mosto corto, con odore di cannella dentro fopra, e si seruiranno caldi.

E si potra fare il Cefalo grosso arosto allo spedo, doppo netto, e larda- Cefalo grosso to, con Tarantello diffalato, ò Alici, e si seruirà caldo come il sopradetto se allo sedo arostito su la Graticola, & il Cesalo piccolo si farà arosto, doppo tagliato in pezzi come l'Anguilla, con crosta di pane grattato, zuccaro, e can-

nella fopra, e si seruirà caldo cen sugo di melangole sopra.

E si potranno infarinare, e friggere detti Cefali tanto li groffi, quanto Cefalo groffo li piccoli, doppo scagliati, e netti, e si seruiranno caldi con sale, e su- piccoli, file go di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionate, si co- à accarpiome fi fara del Carpione, e fi feruiranno come quello; e li detti Cefali piccoli doppo fritti come fopra, fi potranno feruire con vn sapore di agrestata sopra, fatto con mandole, ouero Noci peste, con mollica di pane. imbeueraro con a grefta, con odore d'aglio dentro, a chi gustera, e stemperato con detta agresta alquanto liquido, seruito con cannella sopra, e

fi feruiranno caldi .

E li sopra letti Cefali fi potranno falare, e sfumare, e doppo tenuti cicli falui. a molle in più acque a baltanza, e diffalati, si potranno fare alessi, e si e inmatisfer feruiranno caldi, ò freddi, con oglio, pepe, & aceto, ouero fugo di me- po difialati, langole fopra, e faranno buoni ancora con diuerfi legumi doppo diffala- in ti, come fopra, e cueinati insieme, ouero da per loro, e si feruiranno caldi con oglio, e pepe a bastanza sopra, e se ne potranno sare diuerfi altri pottaggi, fi come delli fopradetti Cefali freichi, & il fimile fi po-

trà fare di quelli che faranno folamente falprefi.

E dell'interiori delli sopradetti Cefali se ne potranno fare diversi pot- imeriori di taggi, si come di quelli della Spigola, si come sopra al suo Capitolo ho cesasi in tutdetto, e si seruiranno come quelli, e si faranno a broetto alla Vene- che gili della tiana, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbette buone, spigola fi fae mandole soppette, doppo che saranno soffritti con oglio a bastanza, e etto, e fritti. fi feruiranno caldi con agrefia, e li fopradetti regali fopra, con pignuoli, e passerina denero ancora . e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con fale, e fugo di melangole fopra.

E dell' vous di detti Cciali se ne fara Bottarga, si come di quelle vons di esta della sopradetta Spigola, doppo che saranno salate, e ssumate a bastan- lo in bottarga

za, qual farà buona per Antipasto, e con le frutte ancora, tagliata in. fette fottili, feruita con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra in piatto d'argento, ò altro vaso sopra a scaldaumande.

Corbo, e Coruetto, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

L Pesce Coruo ha la scaglia più minuta della Spigola, & è maritimo, benche se ne piglino in Stagni ancora; sara caldo in primo grado, e secco nel secondo, e sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, e contrario alli Vecchi, e itomachi deboli, e la sua. stagione sard di Aprile per tutto Luglio, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, e li megliori faranno quelli pefeati in mare, ouero alla. bocca de' fiumi, e si accommoderà in diuersi modi.

Carbo,e carbetto in rutre le vialde che delli Cefili fi faranno, & in gelariga.

Il Corbo groffo, e Corbetto fi accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo grosso, e piccolo, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si feruiranno come detti Cefali ancora, e saranno più buoni per sar Gelo, perche la loro carne è più dura di quella. delli detti Cefali, e farà quali fimile a quella del Dentale .

Laccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIII.

A Laccia è Pesce di mare, ma il più delle volte si piglia alle bocche delli fiumi, & in acque dolci, & è fredda nel primo grado, e humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto Giugno, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digeftione, e le megliori saranno quelle prese in acque dolci , perche saranno meno secche di quelle che sono prese in mare, e si accommoderanno in digersi modi, come sotto si intenderanno.

Beria aleffe, coptiture , e enza, efalprefa .

La Laccia, cioè Cheppia si farà alessa in acqua, & aceto, con sale denecon dinerie tro, e si feruira calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta fopra con verdura di herbette, e diuerfi fapori, in tondi, e fi potrà coprire con diuerse copriture ancora, o con sparagi doppo perlessati, e soffritti, con oglio, ouero butiro, o con carcioffi teneri, e torfetti di lattuga attartuffolati, o veramente con pefelli, con fcorza teneri, e fi feruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta come la sopradetta fenza copritura.

Luccia falpio mentata .

E si fard alessa come sopra doppo salpresa, e si scruirà come sopra, e si potrà falpimentare, e si servira in falvietta bianca regalata con sette di Tarantello diffalato, cotto in mollo cotto attorno, e con diuerfi fapori in. tondi, seruita fredda.

Laccia arofto fritta, e marl

E si potrà fare arosto sù la graticola, e sottestata detta Laccia, si come il Laccia arollo e correffara, e Cefalo nell'istessi modi sopradetti al suo Capitolo, e si seruira come quello.

E fipotra infarinare, e friggere doppo netta, e fi fernira calda con fale, mas de ajene brigiuele .

e fugo di melangole fopra.

E si potrà marinare, & accarpionare ancora, e si potrà fare in diuerse bragiuole fi come del Salmone, se bene che non saranno di tal bontà, rispetto alla gran quantità di lische, e dell'interiori di detta Laccia, cioè l'voua, Laccia cucha e latte, fi accommoderanno in curti li modi di quelli del fopradetto Cefa- ti come qui llo , e si seruiranno come quelli ancora .

E si farà in Pasticcio detta Laccia da seruirsi caldo, e freddo, a benepla- Liccia in pacito, fi come il fopradetto Cefalo, con l'istesi regali dentro.

Pesce Cappone, e sue qualità, e Cucina. Cap. X I V.

L Pesce Cappone è freddo, & humido temperatamente, e la sua stagione saradi Ottobre per tutto Maggio, e sara di buon nutrimento, e facile da digerire, perche la fua carne è molto gentile, e farà buona. per ogni completione, & il meglior farà il più groffo, fe bene che vi fia. vn'altro Pefce quafi fimile, che ha sù la schiena vna scaglia come lo Storione, quale à Venetia l'addimandano Lucerna, & in Lucca Organo, e si accommodera in diuerfi modi.

Il Pesce Cappone si potrà fare alesso in acqua, e sale, e si seruirà caldo Pesce Cappo-con oglio, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e pepe, e verdu- epriura, e ra di herbette buone, con sapor di mandole in tondi, e si potra coprire, seza, a in pol

con diuerfe copriture, si come la sopradetta Laccia.

E della sua polpa se ne faranno diuterse polpette, si come della polpa di Triglia, nell'ittefsi modi che fopra al Capitolo di detta Triglia ho detto, minefira. e si scruiranno come quelle, e saranno ouone per conualescenti ancora; c farà buona detta polpa nel mangiar bianco con latte di mandole, e farina di amido, ouero di rifo, con zuccaro, & acqua rofa a bastanza dentro. e se ne saranno diversi Pottaggietti, conditi con oglio di mandole dolci fresco, quali saranno buoni per conualescenti ancora, e sarà buona in minestra detta morfellata alla Fiorentina.

E fi potrà fortestare detto l'esce Cappone intiero, con diversi frutti de- esce Cappone tro, con spetie a bastanza, e si seruira caldo con detti seutti sopra, e si fa- ne sorcilato, e Arollo, s rà arosto sù la graticola, e si seruirà caldo con zibibo bollito con falfa reale, e mandole monde, ouero pignuoli fopra, e si potrà infarinare, e friggere, doppo netto, e fi feruira caldo con fugo di melangole fopra, macotto alello come fopra farà nel meglior modo accommodato.

Scorfano, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V.

O Scorfano è freddo in primo grado, & humido nel fecondo, e lafua stagione sarà di Settembre per tutto Aprile, il megliore sarà quello che più roffeggia, perche ve ne fono di più colori, & è Pefce.

marittimo, e la sua scorza è senza scaglia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro alla digeftione, perche la fua carne è dura affai, e fi accommode-

rain diversi modi come forto.

Scotfane in tatte le viulfi farenno .

Il Pesce Scorfano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che totte le viul.

de, che del pe fi faranno del fopradetto Pesce Cappone, e si seruirà come quello, se bene fe Cappene che detto Scorfano ha la carne affai più dura, e perciò vorrà più cottura ancora, e non fara buono per conualescenti, e si farà alesso con vino, & aceto con aromati a baltanza dentro, e con acqua, e fale ancora, e si feruirà come il sopradetto Pesce Cappone, benche questo ancora sarà megliore. aleffo. & in diuerfi Pottaggi , con diuerfe forti di frutti dentro , che in altra maniera cucinato.

Rombo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

L Rombo è caldo in primo grado, & liumido nel secondo, e la sua. stagione sarà di Nouembre, per tutto l'Anno, questo è nel numero delli Pefci larghi di mare, & è ouato, e rotondo più che la Linguatta. ma vengano più groffi affai, e farà nel numero delli buoni Pefei, e di buon nutrimento, e facile alla digeftione, e si accommoderà in diuersi modi.

Pombo al flo fe, sieuza.

Il Pesce Rombo si farà alesto, e si fernirà caldo con oglio pepe, e sugo di feruiro co co melangole, o agresta sopra, con verdura di herbette, e diuersi sapori in tondi, e si potrà coprire con diverse copriture, si come la Laccia, e si seruirà nell'istessi modi di quella, si come sopra al Capitolo di detta Laccia.

ho detto, e farà megliore affai.

E si potrà fare in diuersi Potraggi, detto Rombo con diuersi frutti den-Rombo ind . uerfi potag tro, & a bruetto alla Venetiana, doppo netto, e foffritto in oglio, oueto alia viai. ro butiro, con acqua calda, vino bianco per metà di agreffa, con spetie, SIANA . e zafferano a bastanza dentro, con herbette battute minute, pignuoli, e patferna, e fi allighera con voua, onero con latte di mandole, o di pignuo-

li e fi fernirà caldo con detti ingredienti fopra.

E fi potrà fare fotteftato, e ripieno detto Rombo, doppo netto, con-Rombo force flato ripiene, polpa di altri Pesci battuta minuta con Tarantello diffalato, & herbette buone, con pane grattato, e mandole, e nosci soppeste dentro, con pipunta. gnuoli, e patierina, e spetica baltanza, con Oftraghe soffritte, con codette di Gambari dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, con diuerfi frutti tagliati in fette dentro, con agresta, onero sugo di melangole, e si feruira caldo con detti regili di frutti fopra.

E si fara sortestato come sopra senza riempitura ancora, con detti frutti,

dentro, e si fernira caldo, come il ripieno fopradetto.

E si fara detto Rombo arosto su la graticola doppo scorticato, e Robo arcfio nette, spolucrizzato con sale, e finocchio forte, soppesto, e si bagnerà la . con oglio, & aceto force, e ti feruira caldo, con detto oglio, & aceto foora, ouero con pignuoli, e passerina, bolliti in aceto, con zuccaro,

e fpe-

e spetie a bastanza dentro, sopra.

E si potrà fare in Pasticcio detto Rombo intiero da seruirsi caldo, e fred- Rombo in pa do, a beneplacito, con fette di Tarantello difficlato, e spetie a bastanza, fineno, & in dentro, ma prima fi condirà con oglio, ouero butiro, e quando fi feruirà caldo detto Pasticcio, si poneranno pignuoli, e passerma, con tartustoli, e prugnuoli, & agresta in grani dentro, e si potra rinfrescare con voua. sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di mandole, e fi feruira con zuccaro fopra, e fi poneranno altri regali ancora, e farabuono detro Rombo da fare in gelo con le fue compositioni dentro.

Esipotra infarmare, e friggere detto Rombo, doppo che fara netto Rombestino come topra ho detto, e fiferuira caldo con fale, e fugo di limoncelli, oue- accarpionato ro agresta sopra, e si potra marinare, & accarpionare, e si servirà caldo, e freddo, a beneplacito, & li suoi interiori doppo lauati, e netri, si po- interiori di tranno infarinare, e friggere, e fi feruiranno caldi come il fopradetto Rombo firi Rombo, e delle fue voua fe ne fara bottarga, fi come di quelle d'Ombrina, targa. e Spigola, fi come fopra alli loro Capitoli ho detto, e fi ieruiranno come quelle ancora.

Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVII.

L Pesce san Pietro è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Decembre, per tutto Maggio: quelio Pesce è marittimo, e da alcuni vien addimandato Pesce gallo, qual fi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che fi faranno del peferfen Pie-Rombo, si come sorra al suo Capitolo ho detto, e si servira in tutti li modi di detto Rombo,ma non fara dell'istessa bonta, ne meno fara buono per faranno del farne gelo, per rispetto che non ha molta polpa, e sara nel numero delli Rombo. Pefci piatti, e cucinato aleflo, farà nel meghor modo accommodato,

Linguatta, cioè sfoglia, e Pesce passera, e loro quali:à, e Cucina. Cap. XVIII.

A Linguatta, da alcuni addimandata Sola, e Sfoglia, & il Pesce pasfera, Iono di vna medefima qualità, freddi in primo grado, & humidinel secondo, e la loro stagione sarà di Nouembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, quali saranno di buon nutrimento, ma duri alla digeftione, per la loro viscosità; e questi ancora seno nel numero delli Pesci piatti, e faranno contrarij alli flemmatici, e ftomachi deboli, e si accommoderanno come sotto si dira.

La Linguatta, e l'esce passera si potranno accommodare in tutti li mo- terguera, e dise viuande, che sopra ho detto che si faranno del Rombose così si seruita- li tutte le vino ancora nell'ifteffi modi che fopra al fuo Capitolo ho detto di quello.

uande che del Rembo h fa raccu.

E fi faranno in Pasticcio ancora, si come detto Rombo, ma quando detti Pesci saranno groffi, e le Linguatte nelli meglior modi cucinate. faranno, effendo fritte, arofto, e fotteftate, fenza riempitura, e con la riempitura del fopradetto Rombo, & ancora co la polpa di dette Linguatte battuta minuta, e di diuersi altri Pesci, e con poluere di mostacciuoli fini dentro, e si sottesteranno come detto Rombo, con oglio, ouero butiro, con carciofi , e cardi teneri attartufiolati con tartufioli dentro, e fi feruiranno calde con detti regali fopra, e quelle arofto, fi feruiranno calde, con falfa reale, e Cappari di Genona fopra, overo con agreffa in grani (ciroppata, e così le fottestate ancora.

Razza, Squadro, & Occhiarella, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIX.

A Razza è calda in primo grado, & humida nel fecondo, e la fue. stagione sarà di Marzo per tutto Nouembre; di questi l'esci ve ne fono di trè forti, vno de quali fi addimanda Squadro, & ha gran corpo , e grosso, & è largo di coda , e l'altro si addimanda Occhiatella , qual è fimile alla detta Razza, ma tiene alcune marchie sopra il dorso, che paiono Occhi, e perciò lena tal nome, se bene che sia di color diucrio, ma è di vna medefima qualità, perche fono tutti di groffo nutrimento, e duri da digerire, tra' quali la megliore sarà la detta Razza, e si accommoderanno in diversi modi.

Rarza aleffa ieruita con di nerie copricu *e. e (: 12.14

La Razza fi farà aleffa doppo netta dalla fua viscosità, e si seruirà calda con oglio, pepe, & agrella fopra, con fapor di agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerfe copriture ancora, fi come il Kombo fopra detto al fuo luogo, e si seruirà calda come sorra.

Razza indiue fipot eggi

Etifard in diverfi Pottaggi, con frutti diverfi dentro, e con herbette. & a brotto buone battute minute, e spetie a bastanza, ouero concipollette soffritte, alla Veneria. & agrefta in grani dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si potrà fare a broctto alla Venetiana, si come il sopracetto Rombo, e si seruirà come quello ancora, benche non fia di tal bontà.

Razza in di-

E della polpa di detta Razza, se ne faranno dinerse polpette, battuta. nerte polpette minuta con Tarantello diffalato, & herbette buone, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie, & agresta in grani al suo tempo, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e fi alligheranno con voua, ouero con latte di n andole, e fi ferniranno calde con cannella fopra.

Rages fritts. & il figato висота,

E si potra, tanto la Razza grossa doppo netra, e tagliata in pezzi, quanto la piccola intiera infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e fugo di melangole fopra, e con agliata in tondi ancora; & il fegaro della fopradetta Arzilia groffa fi potra friggere, e feruire come. la fopradetta Razza, se bene che non sarà molto buono, e si potrà ma-

ringre, & accarpionare ancora.

E ad vn bisogno si firà in Pasticcio la detta Razza grossa, si come il Razza inpa-Rombo sopradetto al suo Capitolo, e si seruira come quello, ma non sa- fitecio feinirà di tal bontà.

E delle trippe di detta Arzilla grofia, se ne faranno diversi Pottaggi Toppe di Ra doppo hauerle tenure neil'Addobbo, di aceto forte, con fale, lauro, e fal- senaggi. nia Jentro a baft inzaje lauare a più acque,e cotte più che per metà in acqua, con aceto, e fale a baftanza de uro, e tagliate in fecte, e foffritte con oglio, e mentuccia, maggiorana, e con herbette buone battute minute. dentro, con pignuoli, e pallerina, e ipetic a ballarza, quero con cipollette tagliate minute, cou derre harbette buone folamente, con vino bianco per metà di agrefta , ouero lugo di liu oncelli, e si potranno alligare, quelle che non vi faranno le dette cipollette dentro, con latte di mandole, o occhiatelli. di pignuoli, e fi ferniranno calde con cannella fopra. E nelli fopraderti de che della modi della detta Razza fi potranno accommodare lo Squadro, & Occhia. Razza fi fatella, ma non faranno di fimil bonta.

Merluzzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

L. Merluzzo è caldo in primo grado, & humido nel fecondo, e la fua-ltagione farà d'Agosto, per tutto Aprile, e farà di mediocre nutrimento, ma duro alla digeffione; e perche questo Pesce è marittimo, e per la falsedine delle acque, farà perciò men viscoso, e si accommoderà

come fotto fi dird. Il Merinzzo fi farà aleffo in acqua, & aceto, con fale a baftanza dentro, Mirliago ale rispetto che quello Pese di sua natura è moito insipido, e si seruira caldo di una natura è moito insipido, e si seruira caldo di una copri con oglio,pepe, & aceto fopra, e con verdura di herbette buone, & aglia- tore, e fonate ta in tondi ,e si potrà coprire con dinerse copriture ancora, e si sergirà caldo come fopra, & in cambio di acero, fi ponerà fugo di melangole, ò

agresta sopra.

E si potra fare arosto su la graticola detto Merluzzo, doppo che sarà Merluzzo anetto, & falprefo, e fi feruird caldo con oglio, pepe, & aceto fopra, e fi reflo, & indi farà in bragiuole, arofto, e fortestate, doppo salprese, e sbruffate con ie, aceto forte, con pepe, o pitartima fopra, e fi feruranno calde con oglio, & accto fopra, ouero con pignuoli, e zibibo bollito in detto aceto con-

spetie dentro sopra. Est potra infarinare, e friggere detto Merluzzo, doppo che sarà net- Merluzzofile to, e falpreso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà ficciosseme fare in Palticcio, fi come la fopraderta Razza, & in diuerfi Pottaggi, fi co- la Rezeatan me detta Arzilla ancora, e fi fernira in tutti li modi di quella, fi come fo-

pra al fuo Capitolo ho detto.

E fi potra falare detto Merluzzo, e sfumare, ouero feccare al Sole, Melizzo fa fpaccato in mezzo per schiena, qual fara buono in ciucife vinande, doppo de di dienti

effere flato a molle in acqua calda, e mutato in più acque, e diffalato, fi come víano in Spagna, qual l'addimandano baccalà, doue che si potrà fare in diuerfi pezzi, e foffriggerli con oglio, & herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli dentro, e si seruira caldo, con pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra.

E doppo che sarà soffritto come sopra, si ponerà in vaso con mosto cotto, per metà di agrefta, con spet e a baftanza dentro, con pignuoli, e

passerina, e si seruira caldo con detti regali sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, con spigoletti d'agli ammaccati dentro. e fi feruirà caldo con pepe, e fugo di melangole fopra.

Sgombro, e Suero, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

L Pesce Sgombro è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e dell'istessa qualità farà il Sucro ancora , ma se bene questi Pesci fono Maritimi, non fono però molto buoni, perche fono ordinarij, e di cattiuo nutrimento, e duri alla digestione, e la loro stagione farà di Aprile per tutto Settembre, e lo Sgombro è di colore azurro, e tira al color del folfo, & è fenza feaglia, e nella Prouenza ve ne fono quantità, e non vi farà molta differenza vno dall'altro, eccetto che il Suero ha certe spine dal mezzo indietro, e si accommoderanno intutti li modi, e viuande che si faranno del Merluzzo fresco, si come. fopra al fuo Capitolo ho detto, e si feruiranno come detto Merluz-

Meriuzzofie zo, se bene che non saranno di tal bontà. È di questi ancora li meglior modi da cucinarli saranno arosto, & indiuerfe bragiuole, e fritti, feruiti con diuerfe falfe, e marinati fopra, e li

fritti si seruranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

S jöbre,c Sue

vonide ch: fi fa. a uno d l

Botta trigia, e Guo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

A Botta Trigiasi troua in mare, & in acque dolci, e perciò sarà differente di qualità, perche quella di acqua dolce sarà fredda, & humida, e quella di mare fara calda in primo grado, & hunida nel fecondo, rispetto all'acque falate; e dell'iftefle qualità farà il Guo, come Pesce Maritimo, quali saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, poiche sono facili da corrompersi ancora, per essere atfai gentili, e perciò bisognerà cucinarli freschi, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto Maggio, e le parti loro megliori faranno li fegati, e maffine quello della Botta trigia, fe bene che a Roma non ve ne capita, se non di piccole, quali le adimandano Marzoni, e Capi grossi, & in Lucca Carcobbifi, e Chiozzi, ma a Milano fe ne trouano in quantità non

molte groffe, & è Pesce fenza scaglia, qual si accommoderà in diuersi

modi come fotto.

La Botta trigia essendo grossa si fara alessa, e così il Guo, in acqua, Botta trigia, e fale, con aceto dentro, e fi feruiranno caldi con oglio , pepe, & aceto unti co diuer fopra, e fi potranno coprire con finocchietti bianchi, e con altre copritu- fe copriture, re ancora, e si feruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole, "fonza. ò agrella fopra...

É si potranno fare in diuersi pottaggi detta Botta Trigia, e Guo, Botta trigia, e doppo che faranno lauati, e netti, con herbette buone battute minute, fi pottaggi, con pignuoli, e passerina dentro, e diuersi altri frutti ancora, con spetie a bastanza, ouero con cipollette soffritte, e si seruiranno caldi con detti regali fopra...

E si porranno fare abroetto alla Venetiana, con vino bianco per metà di agresta, ò sugo di melangole, con spetie, e zasserano a bastanza. dentro, e si alligheranno con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi come fopra.

E si potranno fare arosto su la graticola, e su le bragie detta Bot- Botta trigia.e ta trigia, e Guo, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, diuersi modi-

ouero agresta.

e fritci,e ma-

E si potranno infarinare, e friggere doppo netti, e si seruiranno cal- carpiocati, a di con sale, e sugo di meiangole sopra, e si potranno marinare, & ac- il fegare di carpionare, se bene che siano così gentili, e facilmente si romperanno in pezzi, & il fegato delli detti pefci fi potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo come li sopradetti pesci, e sarà la meglior parte che habbino, si come sopra ho detto.

Salpa, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

A Salpa è calda in primo grado, & humida nel secondo, si cometutti li altri Pesci marittimi, e la sua stagione sarà di Giugno per tutto Decembre, se bene che a Roma ne capita tutto l'Anno, e così nelle riviere della prouenza, doue se ne trouano quantità benche sia Pesce molto ordinario, per he tiene molte lische, e la sua carne è molto dura, e di cattino nutrimento, e di dura digestione ancora, done che detto Pefce fard in bello che buono, perche tira al color pauonazzo, & ha fales in ture certe righette gialle affai più di quelle dell'Orata, e si potrà accommoda- le vius de che re in tutti li modi, e viuande, che si faranno della sopradetta Botta Tri- della Boratri gia, e Guo, fe bene che non fara così buona, ma cucinata arosto, & frit- iaranto. ta, faranno li meglior modi accommodata.

Pesce Palombo, e Pappagallo e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

L Pesce Pappagallo, e Palombo, sono freddi, & humidi in primo gra. do, e la loro stagione sarà di Decembre per tutto Maggio, e se bene che detti Pefci fiano addimandati vno Palombo, e l'altro Pappagallo, nientedimeno il Pesce Palombo non ne ha somiglianza, eccetto che le sue voua, le quali fono di fimile grandezza a quelle delli Palombi, e l'altro è folamente del colore del Pappagallo, questi non sono Pesci recipienti fe. non per gente baffa, perche fono di cattiuo nutrimento, e viscosi, altro di buono non vi è che l' voua del detto Pesce Palombo, quali si potranno infarinare, e friggere, e fi feruiranno calde con fale, e fugo di melangole fopra, e se ne potranno fare altri Pottaggietti ancora.

PefcePalobe. Et li sopradetti Pesci ad vn bisogno volendoli cucinare, si faranno in tute Pappageilo in tentele vi te le vinande della sopradetta Salpa , e Botta trigia , e così si seruiranno

ui de che del ancora, fe bene che fiano meno buoni.

Sarde, & Alicette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

A Sarda groffa, & Alicette, quali fono d'vna medema spetie, eccetto che vna è più groffa, e l'altra è più piccola; fono fredde nel principio del primo grado, & humide nel fine del medemo, e la loro stagione farà di Ottobre, per tutto Aprile, benche in ogni tempo faranno buone, e di buon nutrimento, ma in Primauera faranno megliori che in altra stagione, e si accommoderanno come sotto si dird.

Sarde, & Ali. fi po.caggi.

Le Sarde, & Alicette, si faranno in diuersi Pottaggi doppo nette, e sofgert in duter fritte con oglio, & herbette buone battute minute co fpigoletti d'agli ammaccati dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agresta, ouero fugo di melangole, o veramente si ponerà vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di melangole dentro, e si serviranno calde con detti regali, & ingredienti fopra.

Sarde, & Ali. cotein d ner fe pa petre, &

L' fi potranno fare dette Sarde in polpette, battuta la polpa di dette minuta con herbette buone, Tarantello diffalato, con pignnoli, e pafferina, riempiture e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si sottesteranno con oglio, pefer, coe la ouero butiro, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e fi feruiranno calde con cannella fopra.

E sara buona ancora detta compositione per riempitura di diuersi Pesci, con mandole, e nosci, soppeste di più dentro; & in alcune delle dette riempirure si ponerà scorza di Cedro candita ancora, in serte sottili, ouero a datetti dentro.

E si faranno diuersi Pasticcetti ancora di dette Sarde, & Alicette, bat-

euta la loro polpa minuta, con Tarantello diffalato, con agrefta in grani, sirde, & Alipignuoli, e passerina, con scorza di Cedro candita dentro, con spetie a sette in d'ure bastanza,e codette di Gambari, tartusfoli, e prugnuoli, e si condiranno con clot la polpa oglio, ouero butiro, e si potranno rinfrescare con latte di mandole, o di di dette. pignuoli, e con vn brodetto d'voua sbattute con agresta dentro ancora, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra.

E si faranno arosto in diuersi modi dette Sarde, & Alicette, su le bragie, cette arosto i e su la graticola, con carta, e fenza, con pitartima, ouero finocchio for- disera modite soppesto, ò pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e quelle su la graticola con vn marinato di aceto, e mosto cotto bollito, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza sopra, e si po-

tranno sottestare con li sopradetti regali dentro delle sopradette Sarde, & Alicette in Pottaggio, c si seruiranno calde come sopra.

re ancora.

E si potranno dette Sarde, & Alicette infarinare, e friggere doppo che Sarde, & Allfaranno ben lauate, e nette, e si feruiranno calde con sale, pepe, e sugo di marinate, a Melangole sopra, e si potranno marinare in dinersi modi, & accarpiona- accarpionate,

E si potranno salare le dette Sarde, & Alicette, si come vsano a Genoua, Sarde, & Alicette, si come vsano a Genoua, cette falate in & in altri luoghi d'Italia, & in diuerfi luoghi di Spagna ancora, in parti- bariglioni, e colare a Cadaches, quali fono le megliori, fe bene che a Madrid ne vengaframaté anco
ra doppe difa no portate da Valenza, Siuiglia, Portugallo, e Galitia; nientedimeno quel- late, femite co le di Genoua, e Cadaches sono megliori, e si potranno doppo salate come me le fresche fopra, sinmare, ouero seccare al Sole, perche doppo tenure a molle in acqua a bastanza si potranno accommodare nella maggior parte delli modi sopraderti delle Sarde fresche, quali si seruiranno come quelle ancora.

Frittura Franzese, e Buga, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

A Frittura Franzese è di diuerse qualità, perche sono molte sorti di Pesci piccoli marittimi, li quali participeranno delle qualità di tutti li altri Pesci di Mare, e saranno caldi in primo grado, e freddi nel fecondo, e faranno di buon nutrimento, e facili alla digeftione, e la loro stagione farà di Marzo, benche se ne tronano tutto l'Anno, e la stagione della Buga sarà di detto tempo, per tutto Giugno, e ve ne sono di Mare, e di acque dolci, qual Pesce non viene molto grosso, & è con scaglia bianca, e sarà difference di qualità la Buga marittima, da quella di acque dolci, e si accommoderà in dinerfi modi.

La Frittura Franzese,e Buga, doppo netti,e ben lauati si potranno infa- Fritura Frarinare, e friggere, e fi feruiranno caldi con fale, e fugo di melangole fopra, frita, a me e fi faranno arofto si li carboni, e si la Graticola, la detta Buga, & alcuni fina in diserio di periodi di detta Buga, & alcuni fina in diserio di periodi di detta firitura franzefe anono e fi (Fi periodi). Pescettipiù grossi di detta Frattura Franzese ancora, esi seruiranno nel- some le Sar. l'iftelsi modi delle Sarde, & Alicette fopradette.

E se ne potranno sare diuersi Potraggietti, con li regali sopradetti delle Sarde, & Alicette ancora, e si seruiranno ca'di con loro regali, & ingredienti fopra.

Latterini di Mare, e di Acque doici, c loro qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

I Latterini di Mare sono delle qualità della sopradetta Frittura franzefe, e faranno meno humidi, e freddi di quelli di acque dolci ancora, per rispetto alla salsedine delle acque Marittime, e la loro stagione fara di Ottobre per tutto Febraro, e di quelli di acque dolci fara di Aprile per tutto Agosto, quali saranno di buonissimo nutrimento, e sacili da digerire, e fi accommoderanno in diuersi modi, cioè fritti .

Latrerini diwerfi fruti .

fate,

Li Latterini, quali si trouano in saa stagione nel Lago di Castel Candolfo,luogo di Nostro Signore Papa Vrbano Ottano, quali ne vegano portati a Roma, perche sono di tutta bontà, si potranno doppo ben lauati infarinare, e friggere, e così li marittimi ancora, e si seruiranno caldi, con sale, e fugo di Melangole, o Limoncelli fopra, e faranno buoni con vn fapore di Mandole Ambrogine, stemperato con Agresta sopra, ouero in tondi.

Pesce Ignudo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVIII.

L Pesce ignudo è di Mare, & è piccolissimo, e perciò sarà temperato nel freddo, e nell'humido, perche non ha alcuna fuperfluità, e farà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, e si accommoderà come sotto.

Il Pelce ignudo, doppo che farà lauato, e netto, si potrà infarinare, e

Peterigondo, Il Peter igitudo, approvincian, e fugo di Melangole fopra, e fi farà infrittelle, con pane grattato passato per sedaecio, e sior di farina con Passerina dentro, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra, con fugo di Melangole, o di Limoncelli.

E si potra fare in Crostate detto Pesce con Tarantello dissalato battuto minuto, con mandole, e nosci soppeste dentro, con zuccaro, e cannella a baltanza, & agrefta in grani, ò pafferina, e si condiranno con oglio, ouero

butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Calamaro, e Calamaretti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

L Calamaro è freddo nel primo grado, & humido nel fecondo, e la fua stagione sarà di Nouembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni stagione, e sarà di buon nutrimento, ma duro alla digestione, e li Calamaretti faranno megliori,e più facili da di gerire, li detti Pefci non

han-

hanno fangue, ne feaglia, eccetto che vna lifcha nella fchiena,con vna veffica di vna materia negra come l'inchioftro, e fi accommoderanne in diuerfi modi.

Il Calamaro fi farà in Pottaggio, doppo netto, e ripieno con le barbe. Calamaro in del detto battute minute con Tarantello diffalato, & herbette buone, pane taggi, con digrattato, con nosci, e mandole soppeste dentro, con passerina, e spetie a ba- uerio riempiflanza,e si condirà con oglio, ouero butiro,e si ponerà in vaso, co prugne, e visciole secche, & persiche, con agressa per meta di vino bianco dentro, e co detta agresta in grani al suo tempo ancora,e si potra alligare co latte di pi-

gnuoli, e co voua ancora, e fi feruirà caldo con detti regali, e cannella fopra. E si potrà riempire con la polpa di Sarde, con l'istessa compositione della riempitura di diuerfi Pesci, si come sopra al Capitolo di dette Sarde, & Alicette ho detto, e si seruira caldo come sopra, e si potrà riempire, con voua, e formaggio grattato detto Calamaro, con herbette buone battute. minute, con la polpa di diuerfi Pesci, ouero le barbe di detto Calamaro battute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza e si potrà sottestare con butiro, e si seruirà caldo con zuccaro, & agresta sciroppata. fopra, ouero fugo di melangole.

Et si farà nelli sopradetti modi senza riempitura ancora doppo netto, e tagliato in diuersi pezzi, con li sopradetti regali dentro, & alligature, e si

fernirà caldo come fopra.

Esi potranno doppo lauati, e netti detto Calamaro, e Calamaretti, infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con fale, e sugo di Limoncelli, o di finti, Melangole fopra, e faranno nel meglior modo cucinati.

Pesce Polpo, e Seppia, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

L. Pesce Polpo, e Seppia, sono caldi, & humidi nel primo grado, e ritengano alcune qualità del Calamaro, se bene che sono assai più duri da digerire, e meno buoni ancora, perche fono affai più viscofi, per esfere detti Pesci senza scaglia, e saranno contrarij alli flemmatici, e malinconici, e la loro stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile, & il detto Polpo ha certe branche, con le quali si attacca con molta tenacità alli scoeli del Mare.

E la Seppia ha vn certo osso bianco che gli Oresici l'adoperano per gettare gli anelli, & ha le branche fimili al detto Polpo, e si accommoderanno

come fotto fi dirà, & in altri modi ancora .

Il Pesce Polpo, e Seppia, si potranno accommodare in tutti li modi, e Pesce polpo, o viuande, che si faranno del Calamaro sopradetto, da farli ripieni in suori , * più intra perche non faranno acci per simil vinanda, e perciò si faranno prima alessa- che del catare, e poi fi taglieranno in pezzi; benche non faranno di tal bonta perche fo- no da fatti no aflai più duri, e vorranno affai più cottura ancora, e fi potranno frig-pimi i fuori. gere

gere doppo cotti alcili, come fopra , e fi feruiranno come detti Calamari . ma faranno affai megliori in potraggio, con prugne, e vifciole fecche, & il resto delli regali del detto Calamaro dentro, con spetie a bastanza, & vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, che in altra maniera cucinati, e fi feruiranno caldi con loro regali, & ingrequenti foora.

Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

L Granchio è freddo nel fecondo grado, & humido nel primo, e la fuz... stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e delli detti Granci teneri farà di Primauera per tutto l'Autunno, se bene che a Roma se ne trouano tutto l'Anno, e faranno di gran nutrimento, ma di dura digestione, e faranno contrarij alli flemmatici, li megliori faranno li teneri, e li marittimi, e si accommoderanno in diuersi modi.

G'incl tene. ri fotteilati, e f.itti.

Li Granci teneri fi potranno fortestare, con oglio, con pignnoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza doppo che saranno stati in latte alquanto tempo, e si alligheranno con latte di mandole, ouero si sottesteranno con butiro con detti regali di pignuoli, e passerina dentro, con spetie a baflanza, & herbette buone battute minute, e si alligheranno con voua sbartute con agresta, e latte di pignuoli dentro, e si seruiranno caldi con cannella fopra.

Esi potranno infarinare, e friggere, con oglio, ouero butiro, doppo morti, in latte, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole sopra. E così li Granci piccoli con scorza teneri, tanto li marittimi, quanto di

eli groffi con no ancora.

E li Granci con scorza dura, e grossi, si cuoceranno alessi, e sù le bragie, e fi feruiranno caldi, o freddi a beneplacito, con fale, pepe, & aceto fopta .

Gambarelli di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, eCucina. Cap. XXXII.

I Gambarelli fono freddi nel fecondo grado, & humidi nel primo : delli detti Gambari, ve ne sono di più sorti, sì di mare, come di acque dolci, in particolare quelli con scorza dura, de' quali al suo luogo si dira, & altri ve ne sono simili con scorza tenera come delli Granci . & altri ve ne sono più piccoli detti squilletti, e di Mare alcuni detti Gam-, barelli, & altri spannocchie, quali sono vn poco più grandi, benche siano di vna medesima sorte; la stagione de' quali sarà di Febraro per tutto Maggio, se bene che a Roma ne capitano tutto l'Anno; saranno di gran nutrimento, ma contrarij alli flemmatici, perche sono duri da digerire, e si accommoderanno come fotto fi dirà.

Li Gam-

Li Gambari di Mare, cioè le spannocchie si faranno in diuersi Pottag- Gambari dergietti, cioè le loro code, doppo che faranno perleffate, e nette dalla ti. Spinocchie loro fcorza, con herbette buone battute minute, con fpigoletti d'agli, oue - uggi, perie ro con cipollette tagliate minute, prima fosfritte, e dapoi si poneranno det - galo di dinerte code, con pignuoli, e pafferina, e spetie a bastanza dentro, con agresta, passiconti, peouero fugo di melangole, e con detta agrefia in grani ancora, conditi con detti, e fotte, oglio, ouero butiro, e fi potranno alligare con rossi d'vona, e latte di pi- & anco turi gnuoli, ouero con latte di mandole folamente, e si seruiranno caldi con. li Gambarelli cannella fopra.

E saranno buone ancora dette code per regalo di diuersi Pasticci, e Pa-Riccetti di Piccadiglio di diuersi Pesci, e si potranno doppo cotte alesse, e nette dalla feorza feruire calde, e fredde a beneplacito, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o aceto sopra.

E si potranno infarinare, e friggere, e così tutti li sopradetti Gambarelli ancora, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, ,e si seruiranno tut-

ti caldi, con fale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Lamprede , e Lampredozze Marittime, e di acque dolci , e loro qualità, e Cucina. Cap. X X X I I I.

A Lampreda è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la fua fragione farà di Febraro per tutto Maggio, e le megliori faranno quelle prese nelli fiumi, e di Primauera, in particolare quelle del Teuere di Roma, e di Tiuoli, e di diuerfi altri luoghi d'Italia ancora, qualifaranno di buon nutrimento, benche faranno vn poco difficili alla. digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alli vecchi decrepiti, e podagrofi, e quando si vorranno cucinare, si faranno morire in vino grande bianco, e si accommoderanno come sotto si intendera.

La Lampreda si fara in pottaggio, e sottestata, con oglio, ouero buti- Lampreda in ro, doppo che sara fatta morire in vino bianco grande, si come sopra ho di cro fiusara detto , e cauatoli il fangue a parte da ponerlo con gli altri ingredienti che i inteffara. anderanno nelle compositioni di qual si voglia viuanda, che si farà di detta Lampreda, con parte del vino a doue fara morta, eccetto che quando fi friggerà, e volendola fare stufata, doppo fatta morire come sopra, e netta dalla fua viscosita con acqua calda, si poneranno herbette buone. battute minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agrosta in grani dentro, con' altri diuerfi frutti freschi, o secchi, in fette, e con. parte del vino done sarà morta, con mosto cotto per metà di agresta. ouero sugo di melangole dentro, con il sangue, che si sarà cauato a parte, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si potra alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e con voua ancora, e si seruira calda con detti regali lopra, e si potranno ponere cipollette tagliate minute doppo soffritte dentro, ouero spigoletti d'agli ammaccati, e quando si farà sottestata co oglio.

ouero butiro, si poneranno li sopradetti regali di frutti dentro, & il resto dell'ingredienti, con spetie a bastanza, e si feruirà calda come sopra.

Lampreda, E la detta Lampreda si potrà fare arosto doppo fatta morire in vino coarosto in diattà modi. me fopra, e se sarà Maluagia, sarà megliore, e tenuta in addobbo di agrefta chiara, con spetie, & oglio a bastanza dentro, inuolta in ruotolo come. vna ciambella, ouero in aceto forte bianco in cambio di detta agrefta, e fpoluerizzata con finocchio forte, foppesto, ouero pepe, e posta allo spedo , ouero sú la Graticola , e si seruirà calda con parte di detto Addobbo caldo fopra, ouero con vna falfa di aceto per metà di mosto cotto, bolli-

to con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, con zibibo senz'ossi. E si potrà fare arosto allo spedo come le Anguille, tagliata in pezzetti doppo morta come fopra, e scorticata, essendo però grossa, con crosta di pane grattato , zuccaro, e cannella fopra , e fi feruira calda , come la fepradetta allo spedo, ouero con salsa reale con pignuoli, e passerina, sopra,

o veramente con fugo di melangole.

Lampreda in E fi fara in Pasticcio detta Lampreda, doppo che sara netta dalla sua vi-Patriccio da fcolità, con acqua calda, fenza cauarli il fangue, ouero fcorticata, le farà Gruirfi cal do, a freddo . groffa, e fatta in ruotolo, e tenuta in addobbo di aceto forte, per metà di vino bianco grande, con spetie a bastanza dentro, e sale, e quando si vorrà fernire detto Pasticcio freddo, si spoluerizzera con spetie a bastanza doppo hauerli dati alcuni tagli, ma non di modo che li efca il fangue, con fette di Tarantello diffalato dentro, e l'istesso si farà volendolo servire caldo, con pignuoli, e pafferina, con tartuffoli, e prugnuoli, & agrefia in grani al fuo tempo di pudentro, e si condirà con oglio, ouero butiro.

E si rinfreschera con latte di mandole, o di pignuoli, con poluere di mofracciuoli fini dentro, ouero con vn brodetto di rossi d'voua sbattuti,con.

agresta, o sugo di melangole dentro, seruito con zuccaro sopra.

Lampreda , a Lampredozcarpionate.

E fi potranno non folo la detta Lampreda groffa, ma ancole piccole, za trive, ena doppo nette come fopra, fenza cauargli il fangue, e fatte morine in vino, rinar, & ac- infarinare, e friggere, e si feruiranno calde, confale, e sugo di melangole fopra, e si potranno marinare, & accarpionare ancora, ma detti pesci faranno megliori feruiti caldi, che freddi in qual fi voglia modo cucinati.

> Pesce Agucchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

L Pesse Agucchia è freddo, & humido nel primo grado, e la suastagione fara di Settembre per tutto Maggio: il detto pesce è senzascaglia, & è fimile all'Anguilla, ma ha vn becco longo fimile alla Beocaccia, e farà di buon nutrimento, ma di dura digestione, e si accommoderà come fotto.

Il Pesce Agucchia si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che Pefce Agucthis in ture fi faranno delle Sarde, & Alicette, fi come fopra al loro Capitolo ho detto delle sude il e fi feruiranno in tutti li modi di dette Sarde ancora, e fi innolgeranno, in faranno.

ruorolo, e fi infizeranno con il lorobecco dalle parti di fuori, tanto quelle che fi faranno arolto, quanto quelle che fi feruiranno fritte, fe bene che fipotranno fare arolto in pezzetti. fi come le Anguille, con crofta di pane grattato, zuecaro, e cannella, doppo hauerli dato il fale, e cosi faranro nelli megliori modi accommodate.

E si farà in Pasticcio detta Agucchia si come la lopradetta Lampreda. Pescio Agucchia I Pastico grossa, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, e si seruirà come quello di cio.

detta Lampreda ancora.

E fi potrá falare detta Agucchia in bariglioni, fi come le Anguille, & al. Potie Agretri Pefci, quali dopo hauerle teaute a molle in a qua calda,e difalate in più me alui seda acque fi potranno fire aleffe, e fi feruiranno con oglio, pepe, & aceto fopra, a cuisavos e fi faramo ancora nella maggior parte delli fopradetti modi, e vinande me li fufchi.

Gongrio, e Morena Pesci marittimi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X X X V.

T. L. Gongrio, e Morena (ono freddi nel fecondo grado, & humidi nel terzo, e la flagione del Gongrio fara di Dicembre per tutto Marzo, e
della Morena di Nouembre per tutto detto tempo, li detti Pefci, fe,
bene che fiano di Mare, nientedimeno non fono recipienti a menfe di Signori, fe bene che faranno di buon nutrimento, ma duri alla digeffione, e
faranno contrarij alli flomachi deboli, & alli flemmatici, e fi accommoderanno in diucrfi modi.

Il Gongrio fi farà aleffo, & arofto, & tin diuerfe bragiuole, doppo falprefe con pitartima fopra, e che farà lauato, e netto detto Gongrio, qual fi
fipotrà fare nel relto delle viuande, che fi faranno della Lampreda, fi covitoria soli me fopra al fuo Capitolo ho detto, ma non farà però di tal bontà fenza, a della Lipreda
farlo motrie in vipo come detta Lampreda, nè meno raccogliere il fuo fanfarisme

gue, ma falprefo, e feruito nelli fopradetti modi fara megliore.

E la Morena fi porta accommodare nelli fopradetti modi che fi faranno del Gongrio, e fara men buona ancora, e fi feruirà come quello, e fe li leuranno la maggior parce delle lische, con dui legnetti lici doppo che farà attaccata per la tefla cirando verso la coda con detti legnetti vno incontro l'altro da ogni parte, e si feruirà nelli sopradetti modi del Gongrio, senza salprenderla.

Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

'Anguilla è fredda nel primo grado, & humida nel fecondo, e la fuafiagione farà d'Ottobre per tutto Marzo, e le megliori faranno lemarittime, e quelle prefe in acque chiare, e faffofe, ouero arronfe, fi come le Ceriuole del Teuere di Roma, e quelle del Serchio di Lucca,

e l'An-

e l'Anguille di Comacchio in Lombardia, e del lago di Marta Campagna di Roma, e quelle di Altopakio in Tolcana, sono di somma bonta, ma se ne deue vsare rare volte, & in poca quantità, perche offendono qual si voglia complessione, benche siano di buon nutrimento, ma viscose, e dure da digerire, perciò faranno contrarie alli stomachi deboli, & alli slemmatici, e si accommoderanno come fotto si dira, & in altri modi ancora.

Anguille , in diuerfi pottaggi.

L'Anguille si potranno fare in guazzetto in diversi modi, come saranno fcorticate, e nette, intiere, etagliate in pezzi, con herbette buone tagliate minute, pignuoli, e passerina, con agresta chiara, ouero in grani dentro, con fpetie a baftanza, con vino per meta di mosto cotto, e si feruiranno calde con detti regali, & ingredienti fopra, e si potranno ponere cipollette tagliate minute,e soffritte dentro,e si seruiranno calde come sopra.

Anguille rl. prene , cioè le loro fcorzes graffo.

E si potranno fare ripiene dette Anguille, cioè le loro scorze, doppo che faranno ben lauate, e nette, con la polpa di dette Anguille, edi altri pedamagio, e da fci ancora, battuta minuta con herbette buone, e Tarantello diffalato. con pane grattato, e nosci soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, econ agresta in graniancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con agresta,o sugo di melangole dentro, e si seruiranno cal-

de con detto ingrediente, e spetie sopra.

polpa del Tonno fopra detta al fuo Capitolo.

E si potranno riempire dette Anguille, con Piccadiglio di carne di diuersi animali quadrupedi , e volatili , buoni da cucinare , & atti per tal viuanda, con graffo di Vitella, e midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita a datetti dentra, con pignuoli, e passerina, & speție a bastanza, e si sottesteranno con destrutto, o altro grasso, con agresta in grani, o sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Anguille c'oè la loro po par in diverte pol pette,e polpet fe torme di

E si potranno fare dette Anguille in Piccadiglio, cioè la polpa di dette, con quella di diuersi altri Pesci ancora, in diuerse polpette, e polpettopente polotti polotti ni , con Tarantello diffalato battuto minuto, con herbette diuerfe, e pane grattato, con mandole attorrate, e noci soppeste dentro, con passerina, voizinte per e spetie a bastanza, e con poluere di mostacciuoli fini, & agresta in graquadrupida ni dentro.

Ela sopradetta compositione di dette polpette, e polpettoni si potra fare in forma di diuersi volatili , come di piecioni ; o pollastri , & altri diuersi ,& in sorma di diuersi pezzi di carne , come di Lonza , ouero di Cofciotti di Castrato, & altre parti ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si fioriranno con pignuoli ammollati, ouero con scorza di Cedro a lardelli, e si seruiranno caldi, o freddi, a beneplacito, si come della

Anguille are flo, in diurti greffe .

E si faranno arosto dette Anguille doppo scorticate, e nette inuolte in. modis & in Fa ruotolo, & in rocchietti, tramezzate con foglie di lauro, o faluia, con cronicero, tome fra di pane grattato, zuccaro, e cannella fopra, doppo hauerlidato il fale. e fi feruiranno calde con fugo di melangole fopra.

E si potranno fare in Patticcio da seruirsi caldo, e freddo, si come quello delto delle Lamprede groffe, se bene che non sarà così buono, e si seruirà come quello di dette Lamprede groffe, tanto quello che anderà feruito caldo, quanto il freddo, e si ponerannol'istessi ingredienti, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

E si potranno dette Anguille groffe doppo scorticate, e nette, infari- Anguille grof nate, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, fe, e piccole e così le Ceriuolette piccole di finme ancora, quali fi feruiranno calde, co- nate,

me le grosse sopradette.

E si potranno marinare con aceto forte bollito, con spigoletti d'Agli ammaccati dentro, con rofmarino, o faluia, e fi feruiranno calde, e fredde a beneplacito.

E si potranno salare, e ssumare dette Anguille, si come vsano a Comacchio in Lombardia, e le falate si potranno dissalare doppo hauerle passa- falate cucina te per acqua calda, e tenute a molle in più acque a baftanza, quali fi farantutte le porag no aleffe, e fi feruiranno calde, e fredde, con oglio, pepe, e mosto cotto gierie delle per metà di aceto sopra, e si potranno accommodare in tutte le pottaggie-

rie delle Anguille fresche sopradette.

E le sfumate, si faranno arosto su la graticola, e sottestate al forno, oue- Anguille efero involte in carta bagnata fotto le bragie, doppo hauerle tenute a molle, diuerfi modi. in vino bianco a bastanza, e si feruiranno calde con pepe, e sugo di melangole fopra, ouero con agresta per metà di mosto cotto, doppo nette dalla fcorza con oglio, e pepe fopra.

Et volendole sfumare, si piglieranno dette Anguille più grosse viue, e si Anguille cofaranno stare nella salamora, fin che saranno morte, e vi si faranno stare, me vanno sfe più o meno tempo, secondo che si vorranno seruire, e volendole doppo sfumate feruire in breue tempo, baftera tenerle alquanto in detta falamora .

Carpione, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

L Carpione è caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado, e la fua stagione sarà d'Ottobre per tutto Aprile, se bene che in ogni ten po fara buono: questo Pesce se bene che sia di acque dolci ritiene affai delle qualità dell'Ombrina, perche è delicatissimo, e conferirà ad ogni complessione, poiche si ciba di terra doue è vena d'oro, & ha la scaglia minuta, e tira al colore argentino picchiolato di rosso, & ha pochi interiori;quelli che si pigliano nel lago di Garda, e nell'Adici di Verona in Lombardia, fono di fomma bontà, & anco quelli che fi pigliano nel lago di Sorra, confini di Regno di Napoli, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Carpione fi potrà fare aleffo in acqua , & aceto , con fale a baftanza Carpione alef dentro, e si seruira caldo con oglio pepe, e sugo di melangole, o agresta diverse conifopra, con diversi fiori, ò altra verdura di herbette buone, con sapor ture, e seaze,

di mandole ambrogine in tondi.

E si potrà servire in salvietta bianca doppo alesso come sopra, con setto di Tarantello diffalato, e cotto in vino bianco per metà di mosto cot-

to attorno.

E si potra coprire con cauoli fiori, ouero sparagi, doppo cotti, con Tarantello diffulato in fette cotto come fopra, e fi feruirà caldo, con oglio, pepe, e lugo di limoncelli, o agresta sopra, e si potrà coprire co finocchi etti bianchi, e con carcioth, e cardi teneri attartuffolati, e con tartuffoli, e prugnuoli, & con altre dinerse copriture ancora, secondo le stagioni, e fi feruirà caldo come sopra...

Carpione alef fo teruito fre fe copriture e fenza copritu ancatate.

E si potrà seruire freddo detto Carpione, doppo cotto alesso come so-440, co diuer pra con diuerfe co priture, cioè con agrefta in grani in raspolletti sciroppata, ouero con pera moscatelle pur sciroppate sopra, & attorno il piatto serre, ma lelgi- uite con sulignata sopra, ouero con anici di mezza coperta, e con altri diuersi frutti sciroppati ancora.

> E si potra seruire senza copritura, dopo cotto come sopra, e passato per falla reale, e falpimentato co poluere di mostacciuoli fini, e fiorito con cocuzzata di Genoua candita, a lardelli topra, con saluietta bianca sotto, con regalo di paste diverse di zuccaro attorno, overo pera candite.

Carpione in brina g offa,e faiprederle.

E si fara detto Carpione nel resto delle viuande, che si faranno dell'Omde che si fera brina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si serno dell' Om- nira nell'istessi modi di detta Ombrina ancora.

E volendolo accarpionare, con aceto forte bianco, manon fe li leuera piccal, i. il Evolendolo accar promate posi feruire in diuerfi modi fi possa nettare da detta scaglia, e quando che si vorrà servire subito cucinato, ouero in breue tempo si potrà nettare da detta scaglia, & accarpionarlo confalfa reale, che il brusco superi il dolce, ouero con diuerse altre salse a beneplacito, e così quando si vorrà salprendere ancora non se li leuera la scaglia, accioche doppo che fara tenuto a molle in acqua a baftanza, e diffalato fi possa seruite in tutti li sopradetti modi.

Carpiore acdinerfe vinan rà di diucrii

Et il sopradetto Carpione accarpionato, si potrà fare arosto su la graticarpionate I cola, bagnato con oglio, & aceto forte, e si seruiri caldo doppo netto desciosi fi fa dalla feaglia con detto oglio, & aceto, con zuccaro, e cannella, ouero altri Pefci di pepe fopra a baftanza.

Ma e.c d'Acque dalci Accarpiunaci.

Esi potra sere arosto su la graticola ancora doppo netto dalla scaglia , e sbruffato con vino bianco, & aceto, ouero con oglio, & aceto, con. crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruira caldo con diuer-

fe falle fopra, ouero con zuccaro a bastanza.

E fi potra fottestare, con oglio, ouero butiro, con diversi frutti dentro, con agrefta, e zuccaro, con spetie a bastanza, e si seruira caldo con detti ingredienti fopra. .

E fi potra infarinare, e di nuouo friggere, doppo netto da detta scaglia, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, e nell' istessi modi si potrà accommo-

dare qual si voglia altra sorte di Pesci marittimi, e di acque dolci, accarpigearpionarli, & anco salprenderli come il sopradetto Carpione, le beneche non siano di tal bontà.

Truotta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

A Truotta è fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Dicembre, se bene che in ogni tempo sarà buona, e le megliori saranno le groffe, e prese in acque sassose, e cristalline, e faranno di buon nutrimento, & facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alli flemmatici, e decrepiti; la detta Truotta è Pesce di acque dolci, e ve ne sono di più sorti, circa al colore, perche alcune tirano al negro, come quelle di Sorra, e di Narni, e Terni, ma quelle del Teuere sono bianche. e picchiolate di roffo, ma quelle del lago di Como fono le maggiori, che fi piglino in alcun luogo d'Italia, perche ve ne faranno di venticinque, e trenta libre l'vna, e si accommodera come sotto, & in altri modi ancora.

La Truotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si fa- Truotta stut ranno del Carpione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in te le viunde che si sarione

tutti li modi di detto Carpione ancora. E si potra fare alessa in vino bianco alla Tedesca, con spetie a bastanza di con forte dentro, con aceto per metà di mosto cotto, ouero con zuccaro, & aceto, di flata. modo che il brusco superi il dolce , e fi seruirà calda con butiro , e parte.

del brodo doue sarà cotta sopra con cannella, & fette di pane bruftellite fotto , & si potrà settestare, con butiro , pignuoli , e passerina , con spetie a baltanza dentro, con vino per metà di mosto cotto, doppo che sarà perleffata, come fopra in vino, e fi potrà alligare con voua sbattute con fugo di melangole, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con detti ingredienti fopra con cannella, e pane in fette bruftellite fotto-

E fi potra detta Truotta falare,e sfumare, e dopo sfumata ponerla fotto Truotta falaoglio, qual fi potra feruire in diuerfi modi, e la falata mentre che fara te- e foro oglio, nuta a molle in acqua calda a bastanza, e disfalata in più acque, si potra fa- in distri mo re alessa in acqua, & aceto, e si seruira calda, e fredda, con oglio, pepe, e molto cotto, con aceto, ouero agresta sopra, e si potra coprire con diuerse copriture di legumi, e di diuerse herbe ancora, doppo cotta alesse. come fopra, e si seruirà calda con oglio pepe,e sugo di melangole, o agresta sopra, e nell'istessi modi si potrà accommodare la sopradetta Truotta. sfumara, della falata fopradetta, doppo che fara stata a molle in vino bianco a bastanza, e si potra cuocere in compagnia di lenticchie, & altri dinerfi legumi,con Tarantello diffalato dentro, e fi ferura calda con detti legumi, co spetie a bastanza sopra,e si fara arosto su la graticola e si seruira cal-

da con oglio, & spetie forte, con agrefta pir metà di mosto cotto sopra. . Etia I ruotta fotto oglio, la qual vi li pone doppo che farà stumata, fi potra accommodare in tutti li sopradetti modische si faranno della Truot-

ta falata, e sfumata fenza tenerla a molle in vino, e quando fi farà arosto fu la graticola il sbruffera con aceto forte, e si seruira come la sopra-

detta Truotta sfumata.

E dell'voua della sopradetta Truotta, e latte, se ne faranno diuer si pot-Vous, elit'e di truotta in taggietti, doppo lauate, e nette, e soffritte con oglio, ouero butiro, con diuerfi potag die fritte. herbette buone battute minute,con pignuoli, e palferina, ouero agrefta. in grani dentro, con spetie abastanza, e con cipollette soffritte con dette herbette ancora, e si alligheranno con voua sbattute con agresta dentro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e fi feruiranno calde con cannella fopra , e si potranno infarinare, e friggere, doppo lauate, e nette come fopra, e fi feruiranno calde con fugo di melangole fopra.

Reina, e sue qualità, e cucina. Cap. XXXIX.

A. Reina da alcuni detta Carpina, è Pesce di acque dolci, e fredda in primo grado, & humida nel fecondo, e la fua stagione fara di Febbraro per tutto Agosto ; le megliori saranno quelle prese nel Pò, e faranno di buon nutrimento, ma contrarie alli flemmatici, e fi accommoderanno in diuerfi modi .

La Reina si farà alessa in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e Reina aleffa, feruita co jo- fi feruira calda, con ogliospepe, & aceto fopra con herbette buone .

priture,e fen-Es, e cotia in

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, e si potrà coprire con vino alla Te. diuerse copriture ancora, si come la Truotta sopra detta al suo Capitolo, e si feruirà come quella, se bene che non sarà di simile bontà.

Reins I diner in patticcio.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detta Reina, con herbette buone batfi ponaggia tute minute, con spigoletti d'agli, e peselli con scorza teneri, e senza scorza dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti ingredienti fopra, e si farà con cipollette tagliate minute con dette herbette,e passerina dentro con spetie, e si seruirà calda come sopra .

E si potra fare in Pasticcio con spetie a bastanza dentro, con sette di Ta-

rantello diffalato, e si seruira caldo, e freddo a beneplacito.

E si potrà fare arosto su la Graticola detta Reina, doppo netta dalla sca-Reins srofto na la granico. glia , e falprefa con oglio , & aceto fopra, con finocchio forte , o pepe fopmatinata, & pesto, e si seruira calda con detto oglio, & aceto sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra , e si potrà marinare, & accarpionare ancora .

E l'Voua, e latte, & il fegato con la lingua di detta Reina si faran-Interiori , e lingua di Rei no in diuerfi Pottaggietti, fi come della fopradetta Reina, doppo nette, na in digerfe e perlessate l'voua, e lingua solamente, perche il latte, nè meno il se-Portaggi, e gato occorrera perlessarli, con pignuoli, passerina, e spetie a bastanza. fritti. dentro, con vino bianco per meta di agrefta, e si seruiranno calde con detti regali fopra, e si potranno infarinare, e friggere, & fi seruiranno

calde, con fale, pepe, e fugo di melangole fopra. Te-

Temere, & Agone, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L.

L Temere, & Agone sono Pesci di Acque dolci, & sono freddi in-Aprile per tutto Agofto: Il detto Temere ha la scaglia minuta., e tira all'argentino, e non viene molto grosso : se ne troua assai nell' Ada fiume di Lombardia, & ha alcune qualità del Carpione; & il sopradetto Agone è pesce di Lago, e tira all'argentino ancor lui, & è simile all'Aringhe, ene vengano portati salati in Bariglioni in diuerse parti d'Italia, in particolare dal Lago di Como, e si accommoderanno in Temere. & Atutti li modi, e viuande, che si faranno della Truotta, si come sopra, le viuide che al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi didetta Truot- fi sarange, ta ancora, e l'Agone in particolare si potrà salare, e ssumare come la detta Truotta, ma non fara così buono, & il falato doppo diffalato in acqua calda, e cotto alesso si seruira caldo, come la detta Truotta falata, e lo sfumato fi accommoderà come quella ancora, e come. le Aringhe ،

Luccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

L Luccio è Pesce di Acque dolci, & è freddo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo. febene che fara buono in ogni tempo, eccetto che in Primauera. quando che va in Amore; ma per falare fara fempre buono, e per sfumare ancora, fi come víano a Castiglione del Lago di Perugia, & indiuerfi altri luoghi di Lombardia, qual fara di gran nutrimento, maduro a digerire, però il detto Luccio fresco, e li megliori faranno quelli di fiumi, e laghi non fangosi, e si accommodera in diuersi modi.

Il Luccio tanto falprelo, quanto non falprelo, si farà alesso in ac- Luccio al so qua, e fale, e fi fernirà caldo con oglio, pepe, & aceto fopra, con firutto co coverdura e fapor di mandole, ouero agliata in tondi, e si potrà ferui- za e la polpa re con diuerfe copriture ancora.

E si potrà sare alesso in vino bianco alla Tedesca, si come la sopra- uesse miaestre detta Trnotta al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella anco-

ra, benche sia inferiore di bontà.

E la polpa di detto Luccio sara buona nel bianco mangiare, & in. diuerfe Minestre, doppo fattone Piccadiglio minuto, con herbette buone battute dentro, e senza herbette, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno alligare con voua sbattute, con agresta dentro. ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella fopra, con zuccaro a bastanza. E fe

E se ne farà pisto di detta polpa doppo netta di lishe, qual si potrà alligare come le fopradette minestre di Piccadiglio, e con anime di meloni, e farà buona per conualescenti, eccetto che il Luccio maritti-

mo, perche ritira alquanto al fecco.

Luccio arello

E fi farà arosto detto Luccio, doppo salpreso, e bagnato con oglio, & allo spedo e aceto, senza riempitura, e ripieno con l'iccadiglio della polpa di detto la ripieno, e netta di lische, onero di altri Pesci, con Tarantello dissalato, pane gratfonza riempi tato con nosci soppeste, e pasterina dentro, con speție a bastanza, & heruerfe bragino bette buone battute minute, & altri diverfi regali di più dentro.

E si potrà fare allo spedo, e su la graticola, & in diuerse bragiuole, e fi feruirà caldo con mosto cotto, per metà di aceto bollito, con zibibo, pignuoli, e cannella dentro fopra, oucro con oglio, & aceto folamente.

Luccio in di-

Interpori ci

sarga .

E della polpa di detto Luccio fe ne potrà fare falficcioni con la terza. meritaliscio parte di Tarantello diffalato, battuto con detta polpa minutamente, con ni, coe la pol pa di detto, a pane grattato, mandole attorrate, e nosci soppeste, e passerina dentro, con in tutte le v. fpetie a bastanza, & oglio, con carote cotte in vino rosto, e tagliate a da-Cefajo fie co tetti, con Tarantello graffo, pur a datetti spoluerizzati con polnere di mofraccivoli fini dentro, e fi darà colore alla detta compositione, con il vino doue saranno cotte le sopradette carote, e si ponerà in budella purgate, e nette, e fi perlesseranno detti salsiccioni, e si potranno sfumare, e fare. aleffi, & arosto su la graticola, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e fi potranno fare detti falficcioni di altra compositione ancora.

E si potrà detto Luccio sare in tutte le viuande che si saranno del Cesalo fresco, e ssumato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà

in tutti li modi di detto Cefalo ancora.

E dell'interiori del detto Luccio, cioè dell'voua, segato, e latte, se ne Luccio in d . potranno fare diversi pottaggietti, con herbette buone battute minute, merfi petrage meni . 3 in con pignuoli, e pafferina, e spetie a bastanza dentro, e con cipollette taspent, in con pagaront, pa

con latte di mandole,o di pignuoli,e fi feruiranno caldi con cannella fopra. E si faranno in suppa doppo soffritti senz'herbette,nè altri regali dentro, eccetto che oglio, ouero butiro, e posti in vaso in pezzetti con maluagia, ouero altro vino bianco dentro doppo ben scolati da detto oglio, con spetie dolce a bastanza, e si seruiranno caldi con setre di pane abrustellite sotto, con fulignata, ouero anici con coperta di zuccaro fopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole fopra, e dell'voua, fe ne farà bottarga, da quando detto Luccio và in amore in fuori , perche non faranno buone .

Tinca, e sue qualità, e Cucina. Cap. X L I I.

A Tinca e fredda, & humida nel fecondo grado, e la fua stagione fara di Marzo per tutto Febbraro: questo Pesce è di acque dosci ,e

le megliori saranno quelle prese in acque correnti, e non fangose ;saranno di gran nutrimento, ma dure da digerire, perche fono viscose, e si accommoderanno in diversi modi come sotto .

La Tinca fi farà aleffa, e fi feruirà calda con oglio, pepe , & aceto fo- Tinca aleffa t pra, e si potra fortestare con oglio, ouero butiro, con herbette buone dinersi modi. tagliare minute, con cipollette foffritte dentro, con fpetie a baftanza, e fi entl reflo del potran ponere pefelli con feorza teneri, e fenza feorza, e carcioffi teneri della Truotta ancora, e fi feruirà calda con detti regali fopra, e fi ponerà vino, per me- fi faranno. tà di agrefta dentro ancora, ma la rendera più viscosa assai, & altri diuersi regali di più dentro.

Esi potrà fare alessa in vino alla Tedes a, si come la Truotta, e nel refto delle viuande, che si faranno di detta Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruira come quella ancora, benche sia assai inferio-

re di bontà.

E si farà arosto su la graticola, ripiena, e senza riempitura, tagliata rieca arosto per schiena, con Piccadiglio della polpa di detta, ouero di altri Pelci, con in diuera mo Tarantello diffalato battuto minuto, con herbette buone e nosci soppelte, matinata. e pan grattato dentro, con spetie, e passerina a bastanza, e si seruira calda, con aceto bollito, con mosto cotto, e passerina dentro sopra.

E si potrà doppo netta, & aperta come sopra per schiena, infarinare, e friggere, e fi feruirà calda con sale, e sugo di melangole, e pepe sopra, e si potrà marinare, e si seruirà calda, e fredda, à beneplacito; & accarpionare ancora.

Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L I I I.

L Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca sono freddi, & humidi nel secondo grado, e sono tutti Pesci di acque dolci, e la loro stagione sarà, cioè del Barbo di Maggio per tutto Marzo, ma non si mangieranno le sue voua, perche sono pessime, e massime in Primauera, e del Pesce Perso sarà di Settembre per tutto Maggio, qual l'esce sarà buono per conualescenti ancora, in particolare le sue voua sono buonissime, e del Cauedene, da alcuni detto Squalma, e molto fimile al Cefalo, eccetto che la scaglia è più grolla assai, & è men buono ancora, e la sua stagione sarà d'Aprile per tutto Nouembre, e della Lasca sarà la stagione di Nouembre per tutto Marzo: di questo Pesce non se ne sara molta stima, perche è di lago, & ha molte lische, e nel lago di Perugia ve ne sono in molta quantità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Barbo Pesce Perso, e Cauedene si potranno accommodare in tutti li Barbo Pesce modi, e viuande, che si faranno del Cefalo; però essendo detti Pesci grof- dene in tutti i fi, e si feruiranno come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho modice viuani de che fi fari detto, se bene che non saranno di tal bonta, ma saranno megliori arosto no del Cefalo

perfort Cause la lafca frit ta,& arofto.

sù la graticola, ouero sù li carboni, e fritti, che in altra maniera cucinati. eccetto che il Pesce perso, qual sarà megliore alesso, e sottestato, che in altra maniera, e massime per Conualescenti, e la lasca si potrà fare arofto fu la graticola, e fu li carboni, e si seruirà calda con oglio, pepe, e. fale, con sugo di melangole sopra, e si potrà infarinare, e friggere in. oglio, ouero con destrutto, però in giorno di grasso, perche sara più saporita, e megliore, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra.

Pesciolini minuti di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

A Pescaria minuta di tutte le sorti di Acque dolci sara dell' istesse qualità delli altri Pesci di acque dolci, humidi nel primo grado, e freddinel fecondo, ma quelli presi in acque chiare, e correnti faranno meno humidi di quelli di acque morte, e fangose, come quelli del Teuere di Roma, e dell'Arno di Firenze, e del Serchio di Lucca sono buonissimi, e così quelli di diuersi altri fiumi di Lombardia, e la loro sta-Palciolini frit gione farà di Gennaro per tutto Giugno, ma in ogni tempo faranno buoni, e si seruiranno freschi, e vini, e si potranno infarinare, e friggere, e fi feruiranno caldi con fale, e fugo di melangole fopra e li più groffi fi faranno arosto, su le bragie, e su la graticola, e si seruiranno caldiconoglio, pepe, e fale, & agrefta fopra, ouero fugo di melangole.

tie & Arofto.

da mag o .

Ranocchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L V.

E Ranocchie sono humide in primo grado, e fredde nel secondo, e la loro stagione fara di Giugno nel tempo che fara buona l'agresta per tutto Marzo, faranno di poco nutrimento, e dure da digerire, e faranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che hanno difficultà di orinare, & alli vecchi, e stomachi deboli, saranno buone in quelli luoghi doue non si troueranno altri Pesci, ma se ne vserà in poca quantità, e si accommederanno come fotto.

Le Ranocchie si faranno in pottaggio in diuersi modi, con herbette Kanocchie in diuerfi pertag buone battute minute con spigoletti d'agli, soffritti con oglio, con agresta per regalodi in grani, espetie a bastanza dentro, e si potranno ponere cipollette sof-

dinerfi patite ei, e palitetti fritte ancora, e si alligheranno con latte di mandole, e si seruiranno calde. E si faranno in Peretta, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole, o agresta sopra, e con diuersi sapori in tondi stemperati con agresta, e sopra ancora, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti da magro dette Peretta, si comeal fuo luogo ho detto .

Tar-

Tartarughe di Terra, e di Acqua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

E Tartarughe sono humide, e fredde in primo grado, ma quelle di , terra sono più temperate, e faranno megliori di quelle di acqua, e che siano semine, ma faranno di gran nutrimento, e dure da. digerire, e contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli : la loro stagione fara di Luglio per tutto l'Autunno, perche haueranno mangiato la spiga. e di quelle di acqua, di Primauera per tutto l'Autunno, e fi accommoderanno in diversi modi.

La Tartaruga li potrà fare in Pottaggio, doppo che farà perlessata, e ranaruga in tagliata la telta, acciò l'esca il sangue , perche sarà megliore , con mentuc- diuers portag cia, & altre herbette buone batture minute con spigoletti d'agli, e soffrie- e fritta, & il ta in oglio, e posta in vaso con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, figuro fritto. dentro, con vino per metà di agrefta, o fugo di melangole, e si potrà al- in fritura. ligare con latte di mandole, e si seruirà calda nella sua scorza doppo che sa-

rà netta, o veramente in piatto.

E si potra fare in Pasticcio detta Tartaruga doppo tagliata la testa, & vícito tutto il langue come fopra, con dinerfi regali dentro, e fi potra condire con oglio, ouero butiro, e si alligherà con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con voua, con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro fopra.

E si potrà infarinare, e friggere doppo che sarà netta, e perlessata come fopra, e si scruira calda con sale, e sugo di melangole sopra, e così il fegato di cetta Tartaruga ancora, e dell'voua se ne potra fare frittate prima che si perlessino, sbattute con herbette buone tagliate minute, e pasferina dentro, con spetie a bastanza, e pane grattato, e si servira calda co-

me la sopradetta fritta.

Enelli sopradetti modi si potranno accommodare le Tartarughe di acqua, fe bene che vorranno più cottura, per effere quelle più dure affai, di acqua i un e si scruiranno con più aromati, e si terranno nell'addobbo, con lauro, & che di quelle faluia dentro, rispetto al loro cattino odore, e massime quando che diterra faranno groffe.

Aloguste, cioè Gambari Leoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

🛮 L Gambaro Leone è caldo in primo grado, e freddo nel fecondo, la fua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, se bene che se ne trouano di ogni tempo, e fono buoni ancora, e nella Primauera fe trouano alcuni con scorza tenera, mave ne sono di due sorti, alcuni si addimandano Leoni, & altri Astrice, e li più piccoli Aloguste: saranno di gran nutrimen-

to, ma duri da digerire, e contrarij alli flemmatici, e stomachi gentili, e fi accommoderanno in diuerti modi come fotto fi diranno.

Alogufte alci de feruite cal.

L'Aloguste alesse in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde, inciere con tagli dentro, o nella fua fcorza, ouero in piatti tagliate in pezzetti, con oglio, pepe, & accto fopra.

Alogufte I di uerfi pettaggi

E si potranno fare in diuersi Pottaggi , doppo cotte alesse come sopri. tagliate in przzetti, e foffritte con oglio, & herbette buone tagliate minute, con pignuoli, e pafferina, e spetie a bastanza dentro, con agresta in grani, e vino bianco per metà di agretta chiara, e fi feruiranno calde con fette di pane brusteilite fotto, e si potranno alligare con latte di mandole ancora e fi potranno condire con butiro , & alligarle con voua sbattute con agresta dentro, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Aloguite in petting .

E si faranno diuerse polpettine, doppo cotte alesse come sopra, e fattodiuerfe Pol- ne Piccadiglio, con Tarantello disfalato, & herbette buone tagliate minute , con pane grattato , pignuoli , e passerina dentro, con specie a bastanza , e fi potranno sottestare con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno come le sopradette in Pottaggio, e così si seruiranno ancora.

Alegufic in

E si potranno fare in Pasticcio dette Aloguste, intiere, & in pezzi doppafficcio, eg po cotte come fopra, e sbruffate con vino bianco, e foffritte con oglio, regato di par di par di per di poneranno in a fectiaria a bastanza, e si poneranno in a centi, e frine. caffa con diuerfi regali dentro, e fi feruira caldo, con zuccaro fopra, e faranno buone per regalo di dinersi Pasticci, e Pasticcetti ancora.

E si potranno doppo alessate, come sopra, e tagliate in fette, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra con.

pepe, e fale a baftanza.

Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

L Gambaro con scorza di acque dolci, è humido in primo grado, e freddo nel fecondo, la sua stagione sarà di Settembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto!'Anno, qual farà dell'istesse qualità del sopradetto Gambaro Leone, & Aloguste, e si accommodera in tut-Gibari d'ac- ti li modi, e viuande, che si faranno di quelli, si come sopra al loro Capique dolti in tolo ho detto, se bene che detto Gambaro, è molto più piccolo, ma sarà più buono ancora, & in diuerfi luoghi fe ne trouano con fcorza tenera, in particolare a Castello Arquato di Lombardia, quali si potranno infarinare, e friggere, e si feruiranno caldi con fale, pepe, e sugo di melangole fopra.

de she dite Alegutte to fa ranno,e li teperi fritti .

Oftrica, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

'Offrica è calda in primo grado, & humida nel fecondo, e la fua flagione fara di Dicembre per tutto Aprile: sono alcuni che offeruano il mese doue entra l'R, perche saranno più piene, e megliori, & altri dicono che quelle di Venetia, Rimini, & Ancona, fiano buoniffime, e così quelle di Corfica aneora, ma quelle di Liuorno, Porto, e fortezza del Gran Duca di Tofcana, fono più belle, e più groffe di quelle delli fopradetti luoghi, e queste ancora saranno contrarie alli slemmatici, e stomachi deboli, perche fono affai dure da digerire, e fi accommoderanno indinerfi modi.

L'Ostrache doppo spaccata la scorza, si faranno arosto in detta scorza ostrache ara fu la graticola, con oglio, e pepe dentro, fenza fcolare quell'acqua che ticola nella

faranno, e fi feruiranno calde con fugo di melangole fopra.

E si potranno fare arosto come sopra su la carta senza scorza, con oglio, ofreghe are pepe, ouero finocchio forte foppesto dentro, con passerina, e si feruiran- fo in carra. no calde come fopra.

E si potranno fare in Pottaggio dette Ostrache, senza la scorza, e sof- Offraghe in fritte con herbette buone tagliate minute, con spigoletti d'agli per quelli za seorza. che ne gusteranno, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno alligare con latte di man-

dole, o di pignuoli, e fi feruiranno calde.

Esi potranno fare in Pasticcio, e Pasticcetti da per loro, doppo nette. Offreghe in dalla scorza, con loro regali, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno per hictiti, e per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, e si potranno infarinare, is, di fine e friggere, e si feruiranno calde, con fale, pepe, e sugo di melangole,

o limoncelli fopra.

E si potranno doppo nette dalla scorza come sopra, falare, con spetie- Ofraghesia ria dentro in bariglioncelli, ouero in vasetti di terra inuetriati, e si potran- in tutte le vino marinare ancora con aceto forte, & spetie a bastanza dentro, e si po unde che del tranno seruire in tutti li sopradetti modi dell'Ostrache fresche, doppo hariano. uerle tenute a molle in più acque,e dissalate,e poi ben lauate in vinobiaco.

Granceuole, e Granci porri, e loro qualità, e Cucina. Cap. L.

E Granceuole, e Granci porri, sono dell'istesse qualità delli Granci con forza dura, e tenera ancora, perche fono humidi in primo grado, e freddinel fecondo, benche li fopradetti fiano di mare, e più grossi assai , e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, e quelli presi a luna piena saranno megliori, e saranno duri da digerire, ma di gran nutrimento; faranno contrarij alli flemmatici, e fi accommode-

ranno in dinersi modi.

Le Granceuole, e Granci porri si potranno fare alessi in acqua, & ace-Grancenote ie Conci porti, to, e sale, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con oglio, pepe, ca'dise treddi & aceto fopra, ouero fugo di melangole nella loro fcorza, doppo che & stofto fu la gr sols, er- fara ben netta.

E si faranno arosto su la graticola in detta scorza, ouero su le bragie, con oglio, ouero butiro, e pepe, con sugo di melangole, o agresta dentro,

e fi feruiranno come fopra.

Et il Granciporro si potrà fare in Pottaggio, si come delle Codette di Granci porro in pot 277:0 come le cont Gambari di acque dolci, doppo che farà perleffato, e si feruirà nella suzte di Girari. fcorza caldo, come fopra, e farà più piccolo che delle Granceuole, e più negro ancora.

Riccio di Mare, e Pattelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. L I.

L Riccio di mare da alcuni vien detto Cardetto, per effere fimile alli Cardi delle Castagne, è freddo, & humido in primo grado, e la suastagione sarà di Gennaro per tutto Aprile : questo non hauerà altro di Mistie di ma buono, che l'voua, quali si potranno accommodare doppo spaccato, e re, cicè Care poste molte di dette voua nella sua scorza, con oglio, pepe dentro, e si nella fua fcor fara arosto sule bragie, ouero sula graticola, e si seruira caldo, e fred-24-però le sue do, con sugo di melangole sopra, e si potranno sare crostini di dette voua, con fette di pane brustellite,e se ne poneranno molte insieme,e si condiranno, e fi sottesteranno con oglio, ouero butiro, con pepe sopra, e fi seruiranno caldi, con fugo di melangole fopra.

Qualità del'a

crodini .

c, sa

uiti come fin pra .

a.

...

La Patella è calda in primo grado, & humida nel fecondo, e la fua fta-Patella, qual gione farà di Ottobre per tutto Aprile; farà dura alla digeftione, e confi fara in tut. Braris alli flemmatici, e stomachi deboli; la grossa si accommoderà in tutti che dell'ultra li modi, e viuande che si faranno dell'Ostraca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detta O.traga, se bene che non sarà dell'istessa bontà.

Cappe longhe, cioè Cannelle, e loto qualità, e Cucina. Cap. LII.

E Cappe longhe dette da molti Cannelle, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, la loro stagione sará di Ottobre per tutto Aprile, faranno dure da digerire, e contrarie alli podagrofi, Cippe loghe e flemmatici, & a quelli che pateno di renella, e si accommoderanno arofto, & m doppo effere ftate a molle a baftanza, e lauate in più acque, arofto, fu la potraggio. co populario de proportico de la feruiranno calde con oglio, e pepe . con fugo di melangole, me dell'odra graticola, e si seruiranno calde con oglio, e pepe . con sugo di melangole, cho, e fritte. o agresta sopra, e si potranno sare in l'ottaggio doppo lauate, e nette comeloe fegga .

me forra, senza la scorza, si come dell'Ostraghe, nell'istessi modi che. fopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Oftrache. ancora, benche meno buone fiano, & fi potranno doppo lauate, e nette dall'Arena, con la scorza, e senza, soffriggere con oglio, e si seruiranno calde con pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e si potra ponere vino bianco dentro doppo fosfritte, come sopra, e ti seruiranno calde come fopra con fette di pane fotto.

E si potranno infarinare , e friggere , doppo che faranno nette , e senza. la fcorza, e fi feruiranno calde con fale, e pepe, e fugo di melangole fopra,

e con diuerfi sapori in condi.

Cappe di san Iacopo, e Cappe sante, e Telline, e Ioro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

E Cappe sante, e di san Iacopo sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e le Telline sono calde in primo grado, e secche nel secondo: tutte le sopradette trè sorti di Cappe sono dure da digerire, e contrarie a quelli che patono di renella, in particolare le Telline, perche fono affai arenofe, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Cappe di san lacomo, e Cappe sante si potranno sare in Pottaggio, Cappe sante doppo che saranno nette dalla scorza, e lauate in vino bianco, con herbet- con la teorza te buone battute minute soffritte in oglio, con pepe, e passerina dentro, e senza. con vino bianco, & agresta, ouero sugo di melangole, e si seruiranno calde con fette di pane fotto, e si potranno fare nel sopradetto modo con la

feorza ancora, doppo ben lauate, e nette.

E si potranno fare arosto su la graticola dette Cappe sante, nella loro cappe sante En portamo late atono in la grancola dice cappe dentro, e fi ferui-feorza doppo ben lauste, e nette, con oglio, e pepe dentro, e fi ferui-ranno calde con fugo di limoncelli fopra, e faranno buone per regalo di diuerfi Pafticci, e Patticcetti di Piccadiglio, di diuerfi Pefei, doppo che-glifeca, mere faranno nette dalla scorza, e ben lauate in vino bianco, & in suppe co- in suppe . me le Pauerazze.

E le Telline doppo essere state a molle a bastanza, e sauate in pri) ac- Tellise in po que, e soffritte con oglio, con herbette buone battute minute dentro, con feorga, e fenvino bianco, & agresta, si seruiranno calde con sette di pane sotto, e pepe 22 sotta. fopra,e si faranno senza vino ancora, con agresta, ouero sugo di melangole, e pepe fopra, e si potranno fare nette dalla scorza come le sopradette Cappe sante in Pottaggio, doppo che saranno ben sauate, e nette, e fatte aprire fopra al ferro caldo, o padella, e fi feruiranno come le fopradette Cappe fante, ma gran patienza ci vorra per farne piatto.

Gongole, e Pauerazze, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI V.

E Gongole, e Pauerazze sono fredde, & humide in primo grados e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli stomachi deboli, & alli slemmatici : queste sorti di Cappe tonde, si come le addimandano a Venetia, & in Lombardia Pauerazze, leuano diuersi nomi, secondo li luoghi, si come a Lucca ancora li addimandano Nicchi, tanto li grandi , quanto li piccoli, quali si accommoderanno in tutti li modi sopradetti delle Cappe cucinare che di San Iacopo, e Cappe fante, & Telline, e si seruiranno nelli istessi modi

e Telline, & in luppa, e ful ferro caldo.

le Cappe sire ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto. E si potranno sare in suppa di Maluagia, ò altro vino bianco, doppo ben lauate, e nette, e soffritte in oglio, ouero butiro, con spetiaria dentro a bastanza, e si seruiranno con fette di pane sotto, e fulignata sopra.

E si faranno sul ferro caldo, e come faranno aperte dalla scorza, fi feruiranno calde con oglio, pepe, e fugo di melangole, ò limoncelli fopra.

Chiocciole, e Ioro qualità, e Cucina. Cap. L V.

E Chiocciole dette in Spagna Caracolles, fono fredde in primo grado, & humide nel fecondo, e la loro stagione farà di Primauera, e nell'Autunno, fe bene che quasi di ogni tempo se ne trouano, fi come fon buone ancora, quando però saranno ben purgate; sono di gran nutrimento, ma dure alla digestione, e contrarie a quelli che pateno di renella, & alli flemmatici, e fi accommoderanno in diuerfi modi. Le Chiocciole si faranno in poetaggio, doppo che faranno cotte ales-

Chiocciole in potaggionelfe, e cauate dalla fcorza, e nette, e ritornate in detta fcorza, con menle icoize. tuccia, & altre herbette buone, con spigoletti d'agli battute ogni cosa

Chiocciol: fri see nette de 100122.

Chiecoinle grandi, e piccole in mineftra nelle fcor at lote.

infieme minutamente, con oglio, e spetie a bastanza dentro, e si sottesteranno, e si seruiranno calde con agresta, ouero sugo di melangole sopra. E fi potranno doppo cotte aleffe come fopra, e nette, e lauate in vino bianco, infarinare, e friggere, e fi feruiranno calde con fale, pepe,

e fugo di melangole fopra, e con agliata, opero altri fapori in tondi. E si faranno in minestra ancora dette Chiocciole doppo che saranno ben purgate, e lauate in piùacque, e poi perleffate, & accommodate come le opradette in potraggio, e poste in vaso, con altra acqua calda, con fale, & oglio a bastanza, con herbette buone battute minute, con. cipollette prima foffritte dentro, e si feruiranno calde con spetie a baflanza fopra, e rell'istesso modo si potranno accommodare le Chiocciolette piccole ancora.

Fun-

Funghi di diuerle forti, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V I.

I Funghi fono freddi quafi vicini al quarto grado, & humidi nel fecondo, eccetto che quelli di pietra, perche non fono della frigidità dell'altri funghi, quali faranno li megliori, e dipoi li prugnuoli, e quelli che faranno colti in montagne, come Bolletri rosli, e li Porcini detti Selui , & altri diuerli come Prataruoli , & altri detti Sementini , & altri diuersi ancora, quali lascio a parte di nominarli , quali tutti saranno grati al gufto, ma rilaffano lo ftomaco, doue che li falati fi potranno mangiare più ficuramente, perche diuengano megliori, e mastime quelli che fi falano nelle montagne di Genona, e di Lucca, quali fono buoniffimi, e la. loro ftagione di alcuni farà in Primauera , e d'altri nell'Autunno , come. de' Selui, e Bolletri, e di quelli di pietra fe ne trouano tutto l'Anno, e fi accommoderanno in diuerti modi come fotto fi diranno.

Li prugnuoli in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, Prognuoli in con mentuccia, & herbette buone battute, con spigoletti d'aglio a chi diutifipotage gusteranno, e posti in vaso con parte dell'acqua doue saranno stati lauati, 8' con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con pane in sette sotto, e fi faranno fenza ponerui acqua ancora doppo foffritti con dette herbette buone , & aglio dentro, con spetie a bastanza, si seruiranno caldi con sugo

di melangole fopra, ouero agrefta.

E si potrango fare in minestra detti prugnuoli, doppo netti, e soffritti prugnuoli in con le sopradette herbette come sopra, e posti in vaso con più acqua doue minettra. faranno ftati lauati, di quella che si farà posta nelli sopradetti prugnuoli in Pottaggio, e si seruiranno caldi con sette di pane sotto, e spetie a ba-

ftanza fopra.

E si faranno in zuppa con maluagia, o altro vino bianco dentro, dop- Prugeuoli in po che faranno netti, e foffritti, come fopra, fi lafferà l'oglio a bastanza. 2019. dentro, e si ponera la maluagia, senza ponerui herbette, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e cannella sopra, ouero con anici di mezza coperta di zuccaro, con fette di pane bruftellite fotto .

E saranno buoni detti prugnuoli per regalare diuersi Pasticci, e Pasticet- Prugnoli a ti, di diurif Piccadigii da magro, e da graffo ancora, e fi potranno feccare al Sole in filzette, quali poi fi faranno flare a molle in acqua a baftanza,
e doppo rinuenuti come li fopradetti frefchi, fi potranno feruire in tutti li de fipeni, da
grafo, t da fopradetti modi ancora, e con l'istessa acqua doue saranno stati a molle, migro. ponendola doue bisognerà, e saranno buoni ancora in diuerse Pottaggierie, e ripieni da graffo, e da magro; tanto li fopradetti freschi, quanto li fudetti fecchi, doppo rinuenuti come fopra.

E li Funghi di pietra sono li megliori per gusto, e sanità che di qual si panghi di pie voglia altra forte, de quali fe ne trouano tuttol'Anno, e massime quando tra in tutte le

faranno delli che le pietre che li fanno, faranno tenute in luoghi humidi, e fotto la ter-

aroune frieri ga quanto che fiano folamente coperte fortilmente.

E si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi che si faranno li prugnuoli, e si feruiranno come quelli, & anco si seccheranno nell'istessi modi, si come si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto sù la graticola, con oglio, fale, e pepe fopra, e fi feruiranno caldi con fugo di melangole fopra.

E fi potranno infarinare, e friggere doppo che fi faranno paffati per acqua bollente, e ben scolati, ma non di modo che venitiero molto cotti , e

fi feruiranno caldicon fale, e pere, & fugo di melangole fopra.

Et li Pratatuoli, e quelli Funghi che fanno nelli ciocchi delle pioppe, fi faranno in Pottaggio doppo lauari, e netti, e foffritti con oglio, & herbette buone, con mentuccia, e fale dentro, con spetie a bastanza, e si fer-

uiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra. Pratarpoli in potaggio, &

E si potramo sare aroso su le bragie, o graticola, con sale, coglio soarotto, & in pra, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si powas coff fi tranno fare in minestra come li prugnuoli sopradetti ancora, ma non sali delli ciocchi d'albert, ranno così buoni.

El'Orecchielle, che sono come la sponga, quali fanno in Inoghi arre-Orecchielli, e entite inter nofi, e cost le Cannelle, che in alcuni luoghi le addimandano Petri cani, che delli pra- quali fonghi ancor loro fanno in luoghi arenofi, de quali fara la loro flagione in Primauera, fi potranno accommodare in tutti li mod forradetti delli Prataruoli, e fonghi delli ciocchi dell' alberi, e così fi feruiranno

ancora. Fighi di mō-Delli Fonghi di montagna ve ne fono diuerfe forti, ma ne dirò alenne, tagna in pocome le Coccore rosse che ritirano al giallo detti Bolledri, e li Sclui detti a Roma, Potcini , quali si possono fare in Pottaggio detti Bolledri fenza perleffarli, ma li Selui bifognerà perleffarli alquanto, doppo che faranno petti, e tagliati in pezzetti, e posti in vaso con mentuccia, herbette buone battute minute conspigoletti d'agli, e spetie, con sale, & oglio demro abaftanza, e fi feruiranno caldi con fugo di melangole, o agrefta forra.

Funghi, cioè tri funghi di monta gua.

t anno.

tagg.e.

E le sopradette Coccore , cior Bolledri, come saranno aperce si fa-Coccore aro. fine co ranno arosto su li carboni, o graticola, con oglio, file, e pepe sopra, e si lifelan, & ale feruiranno calde con fugo di melangole fopra, e fi potranno aleffere con li Selui, & il resto de' fonghi che fanno su le montagne, e doppo che sarapno raffreddati, e bene scolati, fi potranno infarinare, e friggere, e fi feruiranno caldi con fale, pepe, e fugo di melangole fopra, con agliata, opero altri fapori in tondi.

Pëghi di më

Elisopradetti Funghi con dinerse altre sorti di più, quali lascio a parte ratos filatos en di nominarli, si potranno salare doppo cotti alcssi, si come sanno nelletele vinande montagne di Genoua, e di Lucca, de' quali doppo che si faranno fatti stare che delle fie a molle in acqua calda a baltanza, e diffalati in più acque, fi potranno accommodare in tutti li sopradetti modi delli freschi, e faranno buoni per

copritura di diuerfi pefci aleffi, con sparagi, cardi, e carcioffi teneri attattuffolati infieme, con oglio, e pepe a baftanza dentro, e potranno feruire. per copritura di diversi pelati alessi ancora, con stringhette di Genova. cotti in buon brodo graffo, & nella oglia alla Spagnuola, con diuerfe herbe dentro ancora, e si feruiranno caldi con formaggio grattato, e spetiaria fopra.

E li Sementini, quali Funghi fanno in alcuni poggi, e ciocche di alberi a menti nel tempo della fementa, e quelli che faranno più teneri, fi potranno ac- mite le commodare in tutti li modi, che si faranno delli sopradetti Prataruoli, e si mode i prata ferniranno come quelli ancora, fe bene che non faranno dell'isfessa bonta, con e nentra de montaga. e quelli che faranno più duri , fi potranno allessare come li sopradetti Selui , e Coccore , e fi accommoderanno in tutti li medi di detti Selui , e Coccore, e fi potranno falare ancora come quelli, e feruirli, ma non faranno dell' istessa bontà.

LIBRO QVARTO

NEL QVALE SI TRATTA

di diuerfi Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi.

Con le loro Ragioni, e qualità, & la maggior parte delli modi da cucinarli. e feruirle in diverfi mods nelle viuande .

Discorso de' Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi. Cap. I.



OPRA nel terzo libro ho trattato delle qualità, e flagioni di diuerfe viuande da graffo, e da magro, con la maggior parte delli modi di encinarle, e feruirle ancora. Hora tratterò delle qualità, e stagioni di dinersi Larticinij, condimenti, aromati, e legumi, accioche lo Scalco possa con più sicurezza valersene nelle compositioni di quelle vinande, che conforme a dinerfi gusti li conner-

ranno ordinare, e perche sappia ancora qual gionamento, e nocumento apporteranno a qual si voglia complessione, si come sotto alli loro Capitoli per ordine si vedrà.

Latte, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

L Latre è caldo, & humido in primo grado, e quando fará fresco fará temperato, marifpetto al fiero tira alquanto al freddo, & humido. e perciò il Latte fresco augumenta il corpo, & è di buon nutrimento : il megliore farà quello delle Donne, e poi quello dell'Afina, e doppo quello delle Capre, e dipoi quello delle Pecore , e per il quinto, & vitimo quello di Vacca, c Butala, ma quello della Capra farà più fottile di quello della Pecora, e Vacca; fi douera pigliare fi bito che esce dalle tette dell'Animale, e che habbia hauuri buoni pascoli, perche il Latte di Aniniale grosso. e magro, e che habbia hauuti cattiui pal oli, fara contrario ad ogni eta, e compleilione, & a quelli che pareno mal di pierra , e di renella .

Siche il buon Latte deue hauere quattro qualità, cioè color bianco. che sia chiaro, che non tiri al giallo, nè al rosto, e che sia di buon odore,e la fua fiagione farà di l'rimauera per tutto l'Anno, ma nell'Autunno farà megliore che di altro tempo,e fi accomoderà in diuerfi modi come fotto.

Larte I diuer fe torti di for magei, e bu i diuerft latti-Qaij.

Del Latte fi potranno fare diuerfe forti di ferntaggi falati, e con poco fale, & in butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncate, & in Ricotte, e Fiomagei. e bui 1 rita, e Latte apprello, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuerfe Pronature groffe, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinii vanno ferutti per Antipalto, dal formaggio, neue di Latte, e Prouature in.

fuori, perche anderanno ferniti con le truite, e i'voua di Bufale ad vn bifogno ancora. E fara buono in diverfe Torte, & in Tartare con voua, e zuccaro den-

Latte in d -

unife torte, e tro a bastanza, con acqua rosa, & in diuerse minestre, condite con butiro, b ance mat- in particolare nelle zucche, e nel brodetto all'Vngaresca da magro, perche da graffo si farà con brodo di carne, & in diuersi bianchi mangiari, con polpa di Gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi Pesci.

E si potra seruire detto Latte,per cuocere diuerse sorti di salami, e pro-Latte per cutinare diner. futti, e Capponi, e Tarantello, e per fare voua sperdute, e la polenta di

grafio, e ca miglio ancora, fi come al fuo luogo fi dirà. #32FJ+

Buriro, e sue qualità, e Cucina. Cap. III.

L Butiro è caldo, & humido in principio del primo grado, il megliore fara il fresco, ma mangiato così crudo debilita lo stomaco, e perciò sarà megliore per condimento, che per cibo, e sarà contrario alli flemmatici, e deboli di stomaco, & alli gratti, perche nutrifce affai, e conferirà mangiato con zuccaro ad ogni complettione, e si accommoderà in diversi modi come sotto si diranno.

Il Butiro per condimento di diuerse viuande da magro, e da grasso, &

in diverse Torte, e Crostate, & in diversi Pasticci con sfoglio, e fenz . . Entiro in disfoglio ancora, & altri diuerli lauori di pasta, con sfoglio, e senza, e pas- de grafiose de fato per la ferringa, con zuccaro, & acqua rofa dentro, feruito per Anti- mago, & m pafto con zuccaro fopra, & in pafta di detto Butiro, con zuccaro, & ac- di pafte, e fer. quarofa, conrossi d'voua cotti, e poi pesti dentro, in forma di diuerse sta- diversi modi, tuette di baffo rileuo, e di rileuo ancora.

cotte allo

E sarà buono in diuersi crostini sopra sette di pane brustellite, & arosto allo spedo in forma di palla ouata, quanto due voua, e più ancora, ma. quanto meno farà cuocerà meglio, spoluerizzato con pane grattato, zuccaro, e cannella fopra, con sale a bastanza, e mentre che si volterà lo fpedo a fuoco lento, fi andera spoluerizzando con detto pane, e zuccaro, fin tanto che farà cotto, con la fua crosta, e si seruirà caldo, con sugo di melangole fopra.

Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, e loro qualità, e Cucina. Cap. I V.

🛣 L. Capo di Latte, Nene di Latte, e Fiorita, queste trè sorti di Latticinii fono caldi in primo grado, & humidi nel principio del fecondo; fono duri da digerire, e di groffo, e cattino nurrimento, e la loro stagione fara di Primauera per tutto l'Anno, fi vseranno da stomachi gagliardi con zuccaro sopra per antipasto, e si accommoderanno in diversi modi come fotto.

Il Capo di Latte fi potrà fare in diuerfe Torte con voua, zuccaro, e can- Capo di latte nella a bastanza dentro, condite con Butiro, e si seruiranno calde, e fred-tipase, a in de a beneplacito, e sara buono in diverse riempiture, & in Tortelletti, alere diverse con altri ingredienti dentro, & in rauiuoli con herbette, e formaggio par- fi la forita migiano dentro, con spetie, e zuccaro, a bastanza, & nel Bianco mangia- ancora. re per darli corpo ancora, e si feruira per antipasto con zuccaro a baftanza fopra.

E la Fioritacon Ricotta dentro si accommoderà in tutti li sopradetti modi del Capo di Latte, e nelle Torte fi poneranno herbe di più dentro, e così fi feruiranno ancora, e la neue di Latte fi feruirà doppo pasto con le frutte, con Cialdoncini a scarroccetti in piatto a parte.

Gioncata, Latte appreso, e Ricotta, e loro qualità, e Cucina. Cap. V.

A Gioncata, e Latte appreso sono freddi in secondo grado, & humidi temperatamente, reprimeno la fete, e si piglierenno auanti a qual si voglia altro cibo, perche d'altra maniera ritrouando altro cibo fu lo stomaco lo corromperanno, e l'altererauno, e perciò si seruiranno per antipafto, con zuccaro fopra a baftanza, e la Ricotta è fred-

da, e secca in primo grado, e sará meno nociua allo stomaco, che il Cafeio nuono, e fara di gran nutrimento, e conferira alli giouani, e colerici, e la inegliore farà quella di Pecora, e di Vaccina, e fara contraria alli ftomachi freddi per la fua tarda digeftione. & alli malincon ci perche oppilla. e fa venire fonno, e fi accommoderà come fotto fi dirà.

La Ricotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si fa-

rele vissade ranno del Capo di Latte, e Fiorita, doppo stemperata con Latte nelle. che fi fara p del Cipa di vinande, che bisognera, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e nelle latte, c fiorus Torte , e riempiture che fi faranno, e Tortelletti, fi poneranno herbe di più dentro in detta Ricotta, e si faranno diverse sorti di Ravivoli, conspoglia, esenza spoglia ancora, con voua, zu caro, e formaggio grattato . ouero fresco , e pesto insieme dentro, con spetie , & herbette buone, pefe, ouero tagliate minutamente a baftanza, e doppo corti in acqua con fale a bastanza dentro, si seruiranno caldi con sormaggio grattato, zuccaro , e cannella fopra, e faranno buoni per copritura di diuerti pelati aleffe

doppo cotti in buon brodo di carne, e li feruiranno come fopra. Esi potranno fare frittelle di detta Ricotta con fiori di sambuco , doppo telle diserfe. ben pilta con buon formaggio, & vous con zuccaro, e cannella a baftandiuerfe, & ai. za dentro, friete in buon Butiro, e fi fergiranno calde con zurcaro fopra.

E si potranno sare l'appardelle alla Romana doppo pesta con chiarad'voua, e zuccaro dentro a bastanza, & involte in pane grattato passato per sedaccio, ouero fior di farina, e fi potranno friggere, come le sopradette frittelle, & in deftrutto ancora, e fi feruiranno calde con zuc-

caro fopra...

E sarà buona detta Ricorta in diuerse minestre da magro;e da grasso, &

altre vivande ancora, quali lascio a parte di nominarle.

E si potrà seruire detta Ricotta per antipasto, con le frutte ancora bita per antipa fognando, intiera con zuecaro fopra a bastanza, in particolare le Ricotte delle montagne di Lucca, e quelle di Calci, Colline di Pila, & in Spagna vi fono buonissime, quali le addimandano, Requessones, e si potra passare per la ferringa, con zuecaro, & acqua rofa a battanza dentro, e fi feruira con zuccaro fopra, e la Giuncara il feruira con zuccaro fopra, e per antipasto come sopra ho detto se così il Latte appreso ancora.

> Rauaggiuolo, Voua di Bufale, e Mozzarelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. V1.

> L Rauaggiuolo, voua di Bufale, e Mozzarelle sono tutti trè questi Latticini) humidi in primo grado, e freddi nel terzo per l'acquosità che in loro ritengano del Latte; fono di gran nutrimento, mail Ranaggiuolo fara il più duro alla digestione delli sopradetti, e saranno conrrarii alli ftomachi treddi, e conferiranno alli caldi, e fi accommoderanmo in dinerfi modi come forto.

Ricotta in fri

&in mineftre tte vinande.

Wicorra ferui Roscon aucca ro fopia, e co fi la gioncita e latte aprire To ancura.

11 Ravaggiuolo fi potra accommodare in tutte le vivande, che fi faran-Ravaggiuolo no della Ricotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da passarlo, e file in tutte feruirlo con zuccaro fopra in fuori, e di più tagliato in fette, e cotto con idla ricotta voua, e Butiro, feruito caldo con zuccaro, e cannella fopra, e si feruira fi faranno. intero con le frutte ancora, e quelli-di Monte Pulciano, e Cortona fono fratte. molto buoni, e nelli sopradetti modi fi potrarno seruire l'voua di Bufale, e faranno buone per antipafto, e con le frutte ancora, feruite con zuccaro a bastanza sopra.

Ele Mozzar-le fe bene che faranno più butirofe, pur si serniranno nelli Mazzarelle fopradetti modi della Ricotta, & Rauaggiuolo, e si potranno fare in Cro-interte le vifrate da graffo, e da magro, doppo tagliate in fette fottili, con Profutto ranno della ri pur tagliaro in fette fottili, con zuccaro, e canaella dentro a bastanza, giuolo. con agresta in grani al sue tempo, ouero zibibo senz'ossi, compartiti detti ingredienti vaualmente, e si feruiranno calde con zuccaro fopra, & in quelle da magro con Tarantello, tagliato in fette come detto profutto, doppo cotto in mosto cotto, e dissalato, e si condiranno con Butiro, e si ·feruiranno come le sopradette di prosutto, e si potranno condire con.

oglio ancora.

Prouature grandi, e piccole, e loro qualià, e Cucina. Cap. VII.

E Propature lecche lono calde, e lecche in primo grado, rispetto al quaglio, e fale, dalle quali cofe acquiftano calicità, e ficcità, e perciò il Cascio che hauera vn poco di sale, e che non sia molto secco farà meghore, e di più facile digestione, e le Prouature fresche saranno dell'istesse qualità, che sopra ho detto del Rauaggiuolo, & voua di Busale, essi

accommoderanno come fotto , & altri diuerii modi ancora.

Le Prouature fresche si potranno accommodare in tutti li modi che Prouature fre fopra ho detto delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo, e così si seruiranno an- sche in intere cora, e fi potranno fare arofto allo spedo, con crosta di pane grattato, delle Mozzazuccaro, e cannella fopra, e fenza ancora se si feruiranno calde con zuc- rellega Ringg caro, e cannella a bastanza sopra, con le frutte, e senza arostirle ancora, no. à aroste. fi feruiranno con dette frutte , fi come le dette Prouature fecche intiere , ouero partite per metà con verdura fotto, e grattate faranno buone in diuerfe viuande da magro, e da grafio, in particolare sopra a diuerfe paste, e mineftre , & in diuerfi ripieni .

Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

L Cafio vecchio, o fia falato, o no farà caldo, e fecco in primo grado, & il irefco, e che habbia vn poco di fale, fara fecco in primo

grado, & humido nel fecondo, il megliore farà il Pecorino, e che fia fresco con poco sale, sarà men nociuo, e più facile alla digestione, che non farà il vecchio, e quello di Vaccina fara più groffo, e viscoso, e quello di Capra farà il più cattiuo d'ogni altro Cafcio, perche si difecca subito, e viene arido, e farà contrario alli malinconici, & a quelli che pateno di renella, & li megliori di tutti le altre forti di formaggi faranno quelli fatti in Primauera più che di altro tempo,e si mangieranno doppo il passo, perche corrobora, e figilla lo stomaco, e si accommoderà in dinersi modi. Il Cafcio di qual fi voglia forte fi potra accommodare, e feruire in tut-

Cafele freico te le viusade re frefche, e fecche.

efecto in tut ti li modi, e viuande che si faranno delle prouature tresche, e secche, te le viusade che fi come fopra al loro Capitolo ho detto; e li Casci tanto secchi , quandelle proustu to li freschi da grattare in diuerte viuande, e ripieni da grasio, e da magro, e fopra a diuerfe viuande ancora, ve ne fono di diuerfi paefi, come li Marzolini di Fiorenza, e formaggetti di Romagna, Cafci di Creta., e Casciotti delle Montagne di Lucca e di Cortona, e Cascio di Lodi, e Parma, & altri diuerfi luoghi d'Italia, fenza quelli che io potrebbi nominare di fuori d'Italia, quali fono di tutta perfettione, in particolare

> Voua di Gallina, e loro qualità, e Cucina. Cap. I X.

in diucrfi luoghi della Spagna, e Francia ancora.

E bene che vi siano molte sorti d'voua, non ne dirò di altra spetie, che di quelle di Gallina , le quali sono calde temperatamente, però il rosso delle dette voua perche il bianco sara freddo, e viscofo, e duro da digerire; & le megliori faranno quelle nate di Gallina giouane, e fresche, quale faranno di brono, e gran nutrimento, e li megliori modi di cucinarle, benche molti ve ne fiano, fi come fotto fe nediranno la maggior parte, faranno quelle sperdute nell'acqua, e cottealeffe tenere, faranno buone per la fanità, perche quando che l'voua faranno molto cotte, muteranno spetie, e qualità, e cosi le affrittellate ancora, faranno dure da digerire, e di groffo, e cattiuo nutrimento, e contrarie alli flemmatici, e si accommoderanno in dinersi modi.

Vous aleffe. feruite calde, e fredde in dl merfi medi.

L'Voua si faranno alcsse tenere da beuere, e dure an ora, si come vsa tenere, edure nella Pafqua di Refurrettione, da feruirle calde, e fredde, e faranno buone per regalo di diverse insalate, partite in quattro parti l'vno, & il rosso di dette Voua sara buono per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti di Piccadiglio, tanto in quelli da graffo, quanto in quelli da magro ancora, & in diuersi piccadigli seruiti caldi con brodo grasio, e midolladi Vaccina dentro, con fugo di melangole, e spetie, & il rosso di dette vona battuto minuto, e così il bianco ancora a parte, faranno buone per regalo di diuerse viuande intorno li piatti .

Vous ripieme, E fi potranno fare ripiene dette Voua doppo cotte dure come fopra, er in dieeite r empirure . e par-

e partite per metà, e lasciato il bianco a parte, e battuto il giallo minuto con herbette buone, & altre vous sbattute dentro, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella a baltanza, e posto detta compositione nel bianco già partito come sopra per merà, e si sottesteranno con butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buone ancora in diuerse riempiture di Quadropedi, e Volatili, sbattute crude, e cotte come sopra ancora, cioè il giallo di dette voua solamente.

E fi potranno fare dette voua sperdute nel latte, e si seruiranno cal- vous sperdu de con Pane di Spagna in fette fotto , con parte di detto latte , e bu- te in diuerfi tiro fopra, con zuccaro, e cannella a baltanza, con agrefta, ò fugo di melangole, e si faranno sperdute nel vino bianco amabile, e si feruiranno calde con fette di pane bruftellite fotto, con parte di detto vino, con butiro, zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno sare sperdute nell'acqua ancora, e si seruiranno calde con butiro, e sugo di melangole fopra, con zuccaro, e cannella a baftanza, e fenza altra co-

fa fopra ancora, eccetto che il fale folamente.

E si potranno sare dette vona in diverse minestre da magro, e da gras- vona I diver fo, cioè in diuera Brodetti, shattute con agresta, ò sugo di melango-se minestre, e le dentro, & in brodetto all'Vngaresca, da grasso in buon brodo di car- grasso, e da ne, e da magro in latte, condito con butiro, e con acqua, e condito magro. con butiro ancora, doppo sbattute l'voua con acqua odorifera per quelli che ne gutteranno, con zuecaro a baffanza dentro, e fenza niente ancora, e poste in vaso, e poi si poneranno in altro vaso, che bolli con acqua dentro, e fi laffera pigliare corpo come vna Giuncata, e fi feruirà caldo con zuccaro, e cannella a beftanza fopra, e fi potranno fare in minestra detta Viuaruola, e d'alcuni detta Torta in brodo, conherbette buone, battute minute, con pane, e formaggio gratrato dentro, in dette voua sbattute, e si potrà fare detta Minestra da grasso in. brodo di carne, e da magro si condirà con butiro, e si seruirà calda, con cannella pifta sopra, e si farà zambuglione alla Milancse sbattuti li rossi con vino bianco, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, in brodo di Cappone, e si potranno fare in diuersi altri brodetti ancora .

E si potranno fare dette voua in alligature di diuerse minestre da graf- voua sbattufo, e da magro, & in diuerse Porraggierie pur da grasso, e da magro, e ce per alligaper rinfrescare diversi Pasticci, e Pasticcetti, sbattute con agresta, o fu-tara di diver go di melangole, o limoncelli dentro, con brodo di carne a doue anderà, grafio, e da e potranno seruire per impastare diuerse sorti di paste reali, e ssogliate, & diuers laweri

in diuer fe Torte, e Crostate ancora.

E la chiara di dette voua, sarà buona per inpastare diuerse paste di zuc- vota, cioè la caro, e fare gelo di detta chiara sopra a diuerti Pasticci, come all'Inglese, chiara in die Pasticcetti, alla Genouese, & altri diuersi, sbattuta con zuccaro, & ac- di pasta di qua rosa dentro, e servira detto gelo sopra a diversi prosutti ancora, a ccaro de in doppo netti dalla codica , e parti rancide , e per fare purificare il zuccaro chiara , e da

con la detta chiara d'voua, e guscie dentro, perche faranno megliore es. fetro, qual si passerà per settaccio, o drappo bianco, e sara buona anco-

ra per fare la neue di Latte, con acqua rofa dentro.

Vous mifcies e filace alla wite in diuerfi modi.

E si potranno fare voua miscide alla Spagnuola doppo sbattute con ace mate sta qua rofa dentro, e poste in vaso a suoco lento, in zuccaro, di già purificaro con la detta chiara d'voua, con acqua per metà di detto auccaro dentro, ma si poneranno quando che leua il bollore, tenendole del continuo meffidare con cucchiara di legno, e fe li laffera pigliare poco corpo, se però si vorranno passare per la ferringa, in torma di Lasagne, ouero di Vermicelli, quali fi feruono, mescolate con zibibo,e mandole monde, in Spagna, ma in Italia fe ne regalano li piatti di diuerfe viuande di reffreddi arrorno.

E l'voua filate come li Vermicelli che in Spagna le dicano Guebos hilados, fi sbatteranno l'voua con zuccaro, e fior di farina dentro, come la. compositione da fare le zeppole, cioè frittelle con voua, ma si lascierà più liquida detra compositione, acció possi passare per cucchiara forara, quali si friggeranno in destrutto, o Buciro, e si feruiranno calde con zuccaro fopra, e faranno buone per regalo di diverse vivande attorno li piatti ancora , in particolare ben compartite in fondo al piatto , e cotte fotto il tefto, e doppo raffreddate, postoui sopra del gelo di più colori, faranno buon effetto

Vova in piatto alla Fran-

E si potranno fare dette voua in piatto alla Franzese, ouero in tegami, con Butiro dentro, e con Prouature, o altri formaggi freschi, tagliati in. fette ancora, e si feruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra.

Veus in disc-

E si faranno in diaccio dette voua, sbattuta la chiara da per sè, e cio do carl tenuti li torli intieri a parte, nella metà del guscio di dette voua, da. ponerli poi sopra a detta chiara, doppo che sarà ben sbattuta, e posta in piatto d'argento, voto prima con Butiro sotto, ouero in altro vafo, ma prima fe li darà vn poco di telto, quanto che comincia a pigliare corpo, e poi si poneranno detti torli vno separato dall'altro, e fi fotresteranno, e fi potra ponere acqua odorifera in detta chiara. come quando si fa il Gelo sopra alli Pasticci, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra.

Vous tenere. cioè fauerta d'vous .

E si potranno fare vona guaste, si come le dicano in Spagna, & in Italia voua renere , & altri le dicano fauetta di dette voua, perchevanno messidate assai , doppo che saranno ben sbattute con acqua di odore, e fenza ancora, con zuccaro a baftanza per quelli che ne haueranno gusto, e poste in vaso, o piatto d argento, con butiro a bastanza, a fuoco lento, e si mesteranno con encehiara di legno, per fino a che piglieranno alquanto corpo, e come faranno cotte, fi feruiranno calde. con cannella fopra.

E fi faranno affrittellate dette voua in oglio, ouero Butiro, vno, e più lare in diuer. insieme, e si seruiranno calde involte in zuccaro, e cannella, con sale, e su-

go di

go di melangole fopra, e si potranno tare con fette di pane fotto, prima. cotte in Butiro, ouero abruftellite, e pofte in Butiro, e fi feruiranno calde come fopra. .

E fi potranno fare in diuerfe frittate dette voua, doppo sbattute con vous i diuercappari di Genona spoluerizzati con zuccaro, e si seruiranno calde con firitate tizuccaro, e cannella fopra, e fi faranno con mofcatello in grani, ouero nempinute. altra vua dentro ancora, fenz'offi, e fi feruiranno calde come fopra, e fi potranno fare dette frittate con herbette buone tagliate minute , e con-Prouature grattate, o altro formaggio dentro, e si seruiranno calde come fopra, e si potranno fare ripiene a scartoccetti, con diuerse riempiture, con scorza di Cedro candita battuta minuta con passerina dentro, e condiuerfi frutti fciroppati ancora, come pera, o mela, e fi feruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno fare alla l'iorentina dette frittate, fottili, e sbattute l'youa convino bianco dentro, e fi feruiranno calde come fopra.

E si potranno fare dette frittate verde con faluia pesta con dinerse altre vonsinfaluia herbe dentro, con Frouature, o altro formaggio grattato, con zuccaro, e to, e frittato cannella a baftanza dentro, dette faluiate, e fi feruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra, e si potranno fare rognose dette frittate, con. Profutto, o Barbaglia di Porco falata a datetti, o ceruellato disfatto, ouero falficcia fina dentro, o altri falami ancora, e fi feruratino calde con Vona di diner zuccaro, e cannella fopra, con fugo di melangole, e nelli fopradetti modi fi curinerine delle dette voua di Gallina , si potranno fare altre , e diuerse sorti di voua, aelli sopradet come di Polli d'India , & Oche , & Anatre , e di altri diuerfi volatili .

quelle de gale

Pane, e sue qualità, e Cucina Cap. X

TL Pane è caldo, e secco in primo grado, il meglio sarà quello di fior di farina di grano, con vn poco di fale dentro, farà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e più facile sarà tatto con semola dentro, ma fara di poco nutrimento, & il pane azimo, e mal cotto farà molto nocino, perche genera dolori di ventre, e renella nelle reni, e fara contrario alli malinconici, però si viera da quelli che faticano affai, il buon pane farà cotto di vn giorno, & alpiù di due, nè si deue mangiare caldo, perche offendera lo stomaco, e si accommedera come sorto, & altri diversi modiancora.

Il pane farà buono in diuerfe minestre da grasso, e da magro grattato, e Pane granare ricotto in brodo graffo, & alligato in voua, feruito caldo con cannella in diacti mi fopra, e con formaggio grattato ancora, e da magro condito con Buti- fordamiero ro, & alligato come lopra, e con latte di mandole, ouero di anime di meloni, e fi feruirà caldo con cannella, e zuccaro fopra, & in mille fanti, doppo grattato come fopra,e palfato per lo idaccio, & impaftato con voua freiche sbattute, & riafcintto al forno, o su le bragie, e risbriciolato, e

cotto in buon brodo di carne, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra; da alcuni questa minestra viene addiman-

data la brigarnola...

E fi potra feruire detto pane grattato fopra a dinersi arosti, di vola-Pane grattato fopra a diuer tili, e di carne quadrupeda ancora con zuccaro, e cannella dentro, per fare grafto, e da la crosta sopra a diuersi Pesci ancora in particolare sopra alli accarpionati. magro, & in viunde, per e farà buono in altre diverse viuande da grasso, e da magro, per darli cordirle ctipa ; po , & in diuerfe riempiture ancora .

Et la mollica di detto pane, sara buona per dar corpo a dinerfi sapori, e mol ca in die falfe verdi , imbeuerata in fette bruftellite in aceto forte , ouero in agrefta,

ue. fi fapori. con zuccaro a baftanza dentro.

E si potrà fare detto pane in fette in diserfe minestre di panata da grafda grafio, e fo, e da magro, e fi alligheranno, e condiranno come le fopradette di pa-

ne grattato, e così si seruiranno ancora. da magro . Pan in ferte

E si faranno diuerse zuppe di detto pane in sette brustellite al forno, e fenza, con buon brodo di carne grafia, con polpa di Capponi battuta minuta dentro , con altri regali , & ingredienti ancora , fi come al fuo luogo ho detto, seruita con formaggio di Parma grattato, zuccaro, e cannella fopra, e fi farà detta zuppa con maluagia , amabile , con zuccaro, e cannella fopra, & vn poco di brodo con fegatetti, e testicoletti di Polli, & animelle loffritte fopra, e si feruirà calda, e da magro con voua, latte, e fegato di diuerfi Pesci ancora, e si seruirà calda con anici conferti sopra, ouero fulignata, doppo foffritte, con oglio, ouero Butiro, fi come al fuo luogo, e fe ne potranno fare diuerfe altre ancora.

Efipotra detto pane in fette indorare, in voua, shattute con fior di indorato, & farina, ouero pane grattato paflato per fetaccio, e friggere, e fi ferniranuerfi erothei, no calde, con zuccaro fopra, e faranno buone per regalare diversi piatti e la molice di arosti, & antipasti fritti, e si faranno diuersi crostini da magro, e da. giare ad vn gruffo, con cauiale, e rognata di Vitella, e d'altre diuerfe forti ancora, bifogno. e la mollica di detto pane farà buona per dar corpo al bianco mangia-

re ad vn bisogno. E si potra fare ripieno detto pane da grasso, e da magro, doppo leuata Pane ripieno da grafose tutta la mollica da vna parte di detto pane se battute le croste di sopra, e an anagro, co di fotto, fenza romperle, con Piccadiglio di polpa di diuerfi volatili, ouero di quadrupedi, con pignuoli, e passerina, con midolla di Vaccina, scorfitioni dette . za di Cedro candita a datetti, con profutto, o altri falami disfatti dentro, con fpetie a bastanza, & animelle di Capretto, e fegatetti, e testicoletti di Polli, ouero vecelletti diucrii graffi, con agrefta in grani, e non potendo hauere commodità di tutti li lopradetti regali, & ingredienti, se ne poneranno almeno buona parte, e fi feruira caldo, con gelo di chiara d'voua fopra, con zuccaro a baltanza.

E fi fara da magro con Piccatiglio di polpa di diuerfi Pefci, purche fiano prini di fpine, con pignuoli e pufferina e spetie a bastanza dentro

con

Pine, cive la

Pane boiliro I diucifi modi

i dinerfe zup pe de grafio,e da magro .

Pane in ferre nel bisco mi

con herbette buone battute minute, con Tarantello diffalato, con codette di Gambari, e scorza di Cedro candita tagliata sottile dentro, con-Tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo, e si condirà con oglio, ouero Butiro, e fi ferulrà caldo, con gelo, come il fopradetto da grafio, ouero con zuccaro fopra folamente, e si potra riempire da grafio, e da magro con diuerfe altre compositioni ancora

Vino, & alcune sue qualità, e Cucina. Cap. X I.

Elli vini ve ne fono più forti, come di bianco, e negro, roffo, e ce- Vine bianco, trino, ma il vino bianco, e cerafuolo, e che fiano alquanto dol- faa quinti. ci, e maturi faranno caldi in fecondo grado, & humidi temperatamente, e saranno buoni per li malinconici, e stomachi humidi, e per li flemmatici, e per quelli che pateno di renella, & il sopradetto vino bianco, quando che farà gentile conferirà ad ogni età, e complessione, perche non scalda molto, estingue la sete, e sarà bene a benere li vini piccoli, e fenz'acqua, e gentili poiche subito beuuti sono digeriti, per la presta loro digestione, e quando il sopradetto vino bianco sarà grande, e che tiri al color dell'oro, farà il megliore, e farà caldo per fino al terzo grado, e temperato nel fecco.

Et il vino negro, e rosso, quando chesaranno vecchi saranno caldi, e vine negro, e fecchi in terzo grado, e conferiranno alli magri, & alli colerici, e flem. roff, vecchi, matici, & alle persone malinconiche, & humide, e se li podagrosi, ne deuono beuere di alcuna forte, il rollo fara il megliore per loro, e farà contrario alli vecchi, perche li oppilla il fegato, per il poco calore, che in-

perciò deuono viare vini bianchi temperati, e gentili.

Et il vino citrino, quanto al colore, e non al supore, quali vini sono co- vine Cirrino me maluagie, e grechi, & altri vini giandi simili, sara più caldo, delli fo- undi che pradetti vini negro, e rosto, e farà più fumoso der riscaldare, & imbriaca- ii biumo, core ancora, e perciò non se ne deue beuere a tutto pasto, se bene che sarà me Malusgia, buono per li flemmatici, e per li vecchi, ma contrario alli giouani, e fto- e faa quali à.

Et il vino agrestino, sara stitico, e di poca calidità, rispetto alli altri vi- vino agrestini , perche non prouoca l'orina , per effere affai più grave , e duro alla di- forta gestione, e mattime quando che hauera del pontico, e del sorbigno, sarà poù terreffre che altrimenti, rerche non fa fudare per il fuo poco calore che

ha, e perciò tarabuono per quelli che hanno il tegato infiammato, e lo fromaco abbrugiato, e molto caldo, done che fi viera più per medicina, che per beuere, se bene incrudelisce lo flomaco, e genera ventolità.

Et il vino nuovo non purgato fara contrario ad ogni completione per- vina nunuo,e che rifcalua troppo eccettivamente, fe bene che per medi amento farà perano ethi buono per alcune completioni humide, e frigide, fiche nelli vinifiliati- uere li baon-

machi caldi, e massime nell'estate.

elli firitroua, perche vn calore maggiore, fempre fuperera vn minore, e

no da confiderare cinque cofe, il colore, fapore, odore, foltanza, el'eta,

& che non fiano molro vecchi, nè troppo nuoui.

Vino inscora Et il vino inacquato non è buono, perche debilita le Romaco, e genera to,e fuci chet tı. ventofità nel corpo, e farà imbriacare per cagione dell'acqua che fa penetrare più presto il vino, si che il buon vino si deue beuere moderatamente. e puro in suo genere, perche conforta, e rallegra l'intelletto, ma beuuto superfluamente fara contrarij ciletti, perche generera molte infermita

nelli corp: humani .

Rimedi că:ro Diverfirimedi per impedire la crapula: prima non fi mangieranno cola crapula . fe dolei , ne aperitiue , ma fi bene cofe amare , come fei in fette mandole. amare in circa, o di perfico, o altre, & li cauoli, o porri in infalata . & l'aneto prese auanti il cibo, overo il zafferano con grani di mortella beunto con sapa fara l'istesso effetto, si che si guardino quelli che sono deboti di ceruello, perche non l'hanno tanto potente a refiltere alli vapori del vino.

Vino feritto In quanto alla qualità di diuerse sorti di vini, meglio da altri buoni auda diucifi autori copiosa-cori, che in questo copiosamente hanno scritto, ogni vno potra vederla... mente. e perciò è bene che lo Scalco, non folo fappia le qualità di quelli, ma de-

Sc leo baue, ne conoscere la loro bonta ancora, accioche possa conservare la fanità al de hauer bue fue Signore, & in occasione di conuiti, o d'altro possa hauere honore non ni viai nelli tanto delli superbi apparecchi, e buone viuande ben seruite, quanto che vi fiano state diverse sorti di delicati vini ancora, e questi si accommoderanno come fotto.

Il vino fara buono indiuerfe vinande, e Pottaggierie da graffo, in parti-Wino in druer se viuide da colare nelle saluaticine, e da magro ancora, e massime nelli Pesci, e si pomagio, & in tra feruire per fare diuerfe falle, con aceto, e mofto cotto dentro, con. diucife falle, spetie a bastanza, ouero con guccaro, o mele, con cannella, e garofani s auppe . a bastanza dentro, e fara buono ancora per impastare diuerse paste da friggere, e per fare diuerfe zuppe da graffo, e da magro, fi come sopra alli loro luoghi ho detto.

Pasta Azima, e sue qualità, e Cucina. Cap. XII.

A pasta azima sarà delle qualità del pane azimo, si come nel sopradetto Capitolo del pane ho detto, però si intende di quella pasta che si serue senza il leuito dentro, qual fara dura alla digestione, e cauferàl'istessi effetti che sopra ho detto, e si accommedera in diuersi medi come fotto fi diranno.

La pasta si potrà fare in diversi lavori , e prima in maccaroni , vermicelfirminelle li , e tagliatelle , in particolare quelle paste che vengano lauorate di Sicilia. da graffore da & in diuerfi luoghi d'Italia ancora, quali feruouo per fare diuerfe minemagro, & in fire da grasso, e da magro, e per copritura di diuersi pelati alessi, e seruito calde con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, fi come alli

Joro luoghi ho detto.

Espotramo fare alcune paste a vento, e cucionate in brodo grasso, con Pasta e maidolla di Vaccina dentro, in piatto d'argento, o altro vaso, on Protasiture, assormaggio di Parma grattato, con zuccaro, e cannella dentro, e disersimi in fiottesteranno alforno, o fornello, e fi ferniranno calde, con detto casimi in fiottesteranno alforno, o fornello, e fi ferniranno calde, con detto casimi in a disersimi e in minestra detta pasta a vento, come il sopradetti mai caroncelli, e fi cuoceria inbunci brodi di carne, o sucre in Lucte, e si in acqua, e fale anora, e fi fernira calda con formaggio grattato, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a balturata.

Efi potrà detta paña impafiare con voua dentro, lauorara nelli fopra Pañasă vous detti modi, e fi feruiră come fopra ancora, e fe fi vorrà doppo cotta, e edifiorate raffieddatari fical lare în piatro o à Jetro vafo, con butiro dentro, e fi ferui de la uriră cal pa come fo, ra, e nelli giorni da magro doppo cotta în acqua con surface di la da da dentro, in cambio del formaggio, fi feruiră con pane gratato, con mandole, e nofei foppa fer fopra, de zuccaro, e cannella, ouero con diverfi fapori, o con agiata, o uero di mandole ambrogine, e con fapore di fald verde ancora, în particolare fopra ali maccaronelli di Sci-

lia, come viano alcuni in Regno di Napoli ancera.

Bish. Come viano anum integrio di Araponi antera.

En potra datta palà impalàre con voua, e mollica di pane dentro, in Palia es poue particolarele tagliatelle di monache, e gnocchetti, e fi feruitanno in tut-fattati he ritili moli fopradetti delli maccaroni, e vermicelli da graffo, e da ma-difeptabetti.

Pro antoria-

E si faranno di detta palla dimersi l'anori, come palle reali, impastata con Pale i anori di sovona i e zuccaro dentro, so in dimersi lanori di paste di sfoglio, so in di-glosticale, querse casse di Palticci, e sfogli di crostate, e Torte, so altri dimersi lanori di

detta paffa ancora.

E fifar à into ceata detta palla, con vino bianco, e zuccaro a ballanza den-Pala si mode tro, e fi paffer à per la ferringa, e fi trigger à in oglio, ouero dell'rotto, e fi e si fic ruirà calda con zuccaro sopra, e sarà buona per regalo di diuerse viuande da grasso, e da magro ancora.

E si potranno fare di detta pasta diuerie forti difrittelle, con leuame, e pasta in diam fenza, e si feruiranno calde con mele, ouero auccaro sopra, e così diuerie suntilia. de paste con sioglio fritte, o sa vento, e si feruiranno calde, e frede a

beneplacito, come le sopradette frittelle.

Effaranno diuerfe pizze, e fiacciatine di detta pafla, con Butiro, e pairis diere con grafiuoli dentro ancora, e fi feruiramo calde con zuccaro fopra, e fi feruiramo calde con zuccaro fopra, e fi feruiramo portanno fare diuerfe ciambellette di monache, impaflata con zuccaro, e se dentra de voua dentro, e con fertie ancora, e di diuerfi bifcottini, e fenza fieri bifcottini, e tenza fieri bifcottini, e tenza fieri bifcottini, e tenza fieri bifcottini, e tenza fieri bifcottini, e fenza fieri bifcottini, e fenza fieri bifcottini, e fenza fieri bifcottini, e fonza fieri bifcottini, e fenza fieri bifcottini, e fonza fieri bifcottini, e fieri bifcottini, e fonza fieri bifcottini, e fieri bifcottini, e fonza fieri bifcottini, e fieri bifcottini, e

E fi potranno fare fitufioli alla Romana, impaftata detta pafta con vo foii alla Romana, ezuccaro dentro a baftanza, e doppo fritti in datetti, e ballottine missa alus

diuera lauori come grani d'vua, e paffati per mele, e fatti in forma di pigne d'vua, con algnanto zuccaro fopra, feruiti conie le fopradette ciambellette di Monache, & altri diuersi lauori di paste si potranno sare, quali lascio a parte di nominarli.

Oglio d'Vliua, e di Mandole dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

'Oglio d'Vliua è caldo, & humido in fecondo grado, & il megliore farà quello che stà in cima al vaso, e per il contrario sarà del Mele, perche il megliore è quello che stà di sotto all'altro nel vafo, si come al suo luogo si dirà: Quello di due anni è molto famigliare alla natura, & è il megliore che si v.i nelle viuande, e l'oglio d'vline verdi sarà più sano ancora...

Oglio con cat tino odore . e fue rimedie.

E quando il detro oglio pigliaffe alcun cattiuo odore, vi fi poneranno alquante vliue verdi macinate dentro, che ritornera buono, ouero fi fara friggere vn poco di detto oglio, con vn poco di fale dentro, e si ponerà caldo nel vaso, di modo che non suapori niente, fara l'istesso effetto, e così le cimette tenere dell'vliuo in pezzetti con fale dentro, e si ponera in vasi inuetriati, e si mutera quando che hauera fatta la. morca nel fondo, acciò fi conferui meglio, perche piglia facilmente in sè ogni qualità, che in eflo si mescolarà, si la Camomilla, Assentio, ò Ruta, & altre e diuerse herbe che vi si poneranno dentro, pigliera la. loro propria qualità, e così di qual si voglia altra cosa ancora, che vi a ponera dentro.

Oglio di mădelle dolci è qualità delle mandole .

Il fecondo luogo tiene l'Oglio di Mandole dolci, fe bene che fixdell'istesse qualità delle mandole, quali sono calde, & humide nel mezzo del primo grado, qual fara buono per conualescenti, tanto per medicamento, quanto nelle loro vinande da magro, e si accommoderanno indiuerfi modi.

L'Oglio d'Vliua fi potrà servire in diverse viuande da magro, e da-

Oglio d'vlius e di mandole doler in dheer fe viuande da tutre queile da magro.

grafio, in particolare da pergottare Tordi, & altri diuersi vecelletti, & in altre viuande ancora, e fi feruirà per condimento di dinerfe pottaggratto, e per gierie, e minestre, & altre diuerse viuande da magro, e per friggere, dinersi pesci, e dinersi lauori di paste ancora, e per impastare derte pafte, e farà buono per far crostini, e mailime quando che detto Oglio sarà vergine, e si seruiranno con sugo di melangole sopra, e per condimento di diverse insalate cotte, e crude, & applicato come sopra per medicamento, e per ardere in dinerfi lumi.

El'Oglio di mandole dolci fi fernirà nella maggior parte delli sopradetdoie dolei bo no p r couste ti modi di quello d'Vline, e farà buono nelle viuande da magro per li con-

fcenti ancora ualefcenti ancora.

Aceto, cioè Vino forte, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

L'Aceto è freddo nel fecondo grado, quando che sarà di vino vecchio, e grande, perche essendo di vino debole sarà più frigido, e secco nel terzo grado, se il megiore sarà quello di vino bianco, e vecchio, qual sara contrario alle donne che pareno mal di madre, & alli malinconici, e macilienti, & ossendo la vista, & lo stomaco, & li nerui, e giunture, e sa famagire li grassi l'Aceto in Spagna l'addimandano Vin' Agre, qual non si deue pigliare a digiuno, perche ossendo maggiormente; e la carne, che incomincia a puzzare a laura con detto Aceto; ritorna quassi nel suo essere, & le false, e sapori che si stanano con detto Aceto ritorna dussi sul signato, e si accominoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

L'Aceto con vino forte fará buono in diuerfe pottaggierie da graffo, Aceto diner e da magro, corretto bifognando con zuccaro, o melo, ouero con mosto graffo, et ana

graffo,e dama gro, & in di

E si seruirà per fare diuerse salse, e sapori, pur contemperato come sagon.

fopra, con zuccaro, & spetie diuerse dentro.

cotto dentro.

E si porranno sare diucris Addobbi di carne cotta, e cruda, di Quadrupedi, e Volatili, con spetica bastanza dentro, e si saranno diucris marinati sopra a diucris Pesci, & Accarpionati, cotti in diucris modi.

E faràbuono ancora detto Aceto fopra a diuerse insalate cotte, e crude, & in diuersi Geli in particolare in quello di Saluaticine, e di diuersi Pesi, pur corretto come sopra bisognando.

Sale, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V.

I Lale è caldo, e fecco nel fecondo grado, e quello che ritiene dell'amaro fara pi caldo, & e defercitio, e refolutio, e fourga, e rifolue, & alfortigia, e difecca le humidira luperfiue, & ecciera l'appetito pua a chi troppo ne n angla, deblite la vifta, & infuoca il fangue, e farà contrario alla collectici, e fanguigni, e maffime nella tempi caldi dell'eflate... & il fale pofto al tiuco o s'indura, e posto nell'acqua fi inquefa, il meglio farà il biano, (è bene che il fale rosto come alcum dicono midia più affai, ma fia pur di qual forte effere si voglia, sarà buono in tutte le viuande, canto da grado, quanto in quelle da magro, a bafanza, e perche poche vi sata abdan unde sino che per renerele taporte, e buone si cuocino fenza fale... y viunte da dalle Trippe in fuori, perche si condiscano di fale doppo effere a bagión, e da fanza cotte...

E perciò si dice nel seguente verso. Nam sapit esca male, que da- sale, alcrete sur absque sale, : e li seguenti versi faranno molto a proposito per si parcenare parcenare.

La Julia Chogle

fo tauola.

serapeatilo Credentieri ancora, perche, Non bene menfa ponitur alfque fale, perche vna tauola apparecchiata staria molto male senza sale, si come altre diuerse viuande cucinate senza sale ancora, ma si bene, sal trimo poni, debet primo que reponi, il qual farà buono a conferuare longo tempo diuerfe. forti di carnaggi quadrupedi , e volatili , si come è noto a tutti , e così diuerfe forti di Pefci ancora.

Agresta, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V I.

'Agresta fatta d'vua immatura, cioè acerba, è fredda nel primo grado, e fecca nel fecondo, e nell'estate gioua a temperare il calore del fangne, esmorzare la colera, e destare gli appetiti, esarà buona per li colerici, e per quelli che pateno dolori colici : è contraria alli stretti di petto, & alli podagrosi, e nemica alli vecchi, perche è molto diffeccatina, ma viandola cotta nelle vivande, non farà tanto offensina, servita con sale dentro a bastanza, e si accommoderà in diuerfi modi.

L'agresta in grani si potrà servire in diverse Pottaggierie da grasso, e da. Agreft a T gra magro, & in diperfi Pafficci, da graffo, e da magro, e farà buona in digraffo, eda ma verse minestre da graffo, e da magro ancora, e si potra fare in crostate uro, à in di- da fua posta detta agresta, mentre che farà tenera, e con altri dinersi ine foroppara, gredienti dentro, e fi fernirà in diverfe riempiture pur da graffo, e da ma-

gro, con altri regali di Piccadigli di carne, di quadrupedi, e volatili dentro, onero di Piccadiglio di dinerfi Pesci senza spine, ficome alli loro luoghi ho detto, e si potra sciroppare in grappi intieri, o raspolletti, e sarà buona per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, da grasso, e da magro, e potrà feruire per copritura ancora.

Et il sugo di detta agresta sarà buono in tutti li sopradetti modi del-Agrefta, cirè il lugo in tut l'Agresta in grani, da farla in Crostate, e sciroppaia in suori.

E fara buona con rosti d'voua sbattuti dentro, per alligare diuerse. di detet agrefa i grani, & na i grant, & vinande da graffo, e da magro, e per rinfrescare dinera pasticci, e pafliccetti ancora, fi come alli lor luoghi ho detto . fe c lapori.

E si potranno fare diuerse salse, e stemperare diuersi sapori ancora, e per conferuarla molto tempo si ponerà sale a bastanza dentro, secondo la quantità che sarà detta Agresta.

Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e Cucina. Cap. X VII.

L mosto cotto è caldo, e secco nel secondo grado, & il megliore. fara quello di mosto bianco, qual nutrisce assai bene;ma è duro alla digestione, e rende il corpo lubrico, e gionarà alla strettezza di petto, & farà contrario a quelli che pateno di fegato oppilato, ouero di

milza, non fi vieraper cibo, ma per condimento, e fi accommodera in. diucifi modi come fotto.

Il mosto cotto sara buono in tutte le Pottaggierie da grasso, e da ma- sapa refiserse. gro, si come la sopradetta agresta, & in particolare nelle faluatione di ffo, eda ma. quadrupedi, e volutili, e per fare dinerfe falle, fi come alli loro luoghi ho a o, & mai. detto , & in diuerli fapori, e feruito fopra infalate cotte, e crude, qual fapori, in Spagna l'addimandano Arore.

Mele, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V II I.

L mele è caldo, e fecco in fecondo grado, e quello della Primauera. e dene effere bianco, e che tiri al colore della paglia, e ben granito . fi come quello di Spagna, in particolare in Regno di Aragona, qual farà di buon nutrimento, ma di poco, le bene che genera buon fangue, e prouoca l'orina, e conferirà alli flemmatici, & alli vecchi, & a quelli che hanno lo stomaco frigido, perche lo riscalda, e muone il corpo, e resiste. alla corruttione, e fara contrario a quelli che pateno dolori colici, & a quelli che pateno oppilationi di fegato, e di milza, & ecciterà molti mali viandone quantità, ma per congimento, e con altri cibi farà buono ad ogni complessione, e si accommoderà in diversi modi.

Il mele si servirà in diverse Pottaggierie da grasso, e da magro, con. Males divers agrefta, ouero fugo di melangole, o aceto dentro, e farà buono per fare diuerfe falfe con detta agrefta, ouero aceto dentro, bollito con cannella, fi falfe, fage e garofania baftanza, fi come alli loro luoghi ho detto .

E stemperato con vino bianco sara buono sopra a dinerse sorti di paste ue, e per seifritte, e fi potrà purificare con chiara d'voua, e fi ponera la metà a pefo di fi fiuni, vino bianco, ouero acqua, e l'altra meta di detto mele, e come farà bollito

a baftanza con detta chiara d'voua, con le gusce dentro.

E purificato si passera persettaccio, doue che si potranno ponere diuersi frutti da sciroppare dentro, facendone la debita decottione, e sarà

buono in diversi sapori ancora in cambio di zuccaro. E si fara vn sapore, qual sara buono per salsa ancora, due libre di detto mele . & vna libra di acqua , e fei oncie di vino bianco . & altrettanto aceto forte bianco, e si fara bollire per fin tanto che piglierà alquanto corpo doppo chesi fara passata detta compositione per settaccio, con cannella in canna dentro, e volendola con corpo fi ponerà poluere di mostacciuoli fini dentro, qual fara buona per sapore, e non per salsa perche tutte le salse si deuono servire senza corpo, si come al suo luogo

ho detto.

Zuccaro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

L zuccaro è di temperata complessione , benche in tutte le sue qualità si va accostando al caldo, eccetto che non muoue la sete, & il suo nutrimento farà maggiore di quello del mele, & il bianco, e più fottile, e farà il megliore, & il zuccaro rosso è caldo, & humido, e perciò non dene essere viato dalli gionani, eccetto che dalli slemmatici, e conferirà alli vecchi più, che il bianco, & il zuccaro vecchio, cioè il bianco, è caldo, e fecco, e farà buono per la ventofità del corpo, perche lo muoue, e farà buono allo stomaco, mentre che non vi siano semme, perche trouando. cele si convertirà in quelle, e lo mondifica, & augmenta il corpo, e conferisce alla veffica, & alle reni, e gioua alla vista, e mangiato con anici, & altre cofe brusche, se li leua ogni nocumento, e sarà buono in tutte le viuande, dalle Trippe in fuori, e si accommoderanno in diuersi modi come forto fi diranno.

de che f ferni in digerfitapori di pafta pafte urdinaeit.

Il zoccaro fi seruira in tutte le viuande, e Pottaggierie che fi faranno del mele, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si potranno sare rà il mele, & diuerfi lauori di pasta di deno zuccaro, con chiara d'voua dentro, con. dragante, e fenza, e con farina d'amido, ouero di rifo, e fenza farina andi dette ruc- cora, & in diuerfe forti di confettioni.

E si potranno fare altri lauori dinersi di pasta con farina di grano, e zuccaro dentro, con voua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

E farà buono detto zuccaro in diverse Torte, e Crostate, e sopra alle dette , & in diuerfi altri lauori di pasta fritti , e seruito sopra a diuersi Paflicci, e Pasticcetti, slogliati, & altri diuersi lauori di paste con ssoglio, e fenza sfoglio ancora, e fara molto meglio detto zuecaro, per fare diuerfe false, & in diverfi sapori, che non è il mele sopradetto, e sarà buono ancora in diverse minestre da grafio, e da magro, in particolare in tutte le minestre bianche alligate con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con pi-Racchi, & anime di meloni, e da graffo in diuerie mineftre con vona, come nell'Vngaresca, & vouz guaste, & altre diverse, e servito sopra alle. dette mineitre ancora, eccerto che sopra alle Trippe, perche le fa puzzare, fi come al fuo luogo ho detto.

Zuccaro per . conferne di

E si potra doppo che sarà puriticato detto zuccaro, si come il sopradetunfi frutti, e to mele, con chiara d'voua, con le guscie dentro, e passato per settaccio fare diuerte fino, o calfetta, fi ponera per fciroppare diuerte forti di frutti vna libra detti frothe d'acqua, ouero vino bianco, & vna di detti frutti, & vna mezza di detto euccaro fino bafterà , e per candire, e fare diuerfe forti di conferue di detti frutti, e cotognate, alli loro luoghi poi fi dira la quantità di vino. ouero di acqua che anderà per fare qual li voglia delle sopradette compofitioni , fi come la quantità di detto zuccaro ancora.

Pepe di diuerse sorci, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

L pepe negro è tondo, e caldo, e secco nel fine del terzo grado, e quanto più fara pefo, & il granello lifcio, e fresco, sara megliore, aiura alla digeftione, & eccita l'appetito, e scaccia la ventosità, e prouoca l'orina, & conferua la fanità, e farà contrario alle persone calide, e massime. nella estate, & in paesi caldi, e perciò si vsera più nell'inuernata, che di altro tempo, e da persone che siano di natura frigida, e sopra a diuerse. vinande frigide, & humide, e fi feruira soppesto solamente, perche fara megliore, e volendolo che penetri più presto tutte le parti del corpo, si peftera fortilmente, ma rifcaldera più affai.

Et il pepe longo ha alquanto dell'humido, e perciò mordifica, e corrode poco, le bene che fa digerire, & augmenta il coito, per la sua humidità, e conferirà alle persone frigide, & humide, ma il pepe bianco, o sia negro farà sempre il megliore, e si accommodera in diuersi modi come sot-

to fi vdiranno.

Il pepe fi seruirà nella maggior parte delle Pottaggierie, e viuande, che Polpe I diner fi faranno da graffo, e da magro, & in diuerfe minestre pur da graffo; e da feviuandeda graffo, e da

magro, in particolare fopra a quelle di legumi.

É farábuouo in diuerfe riempiture da grailo, e da magro, & in diuerfi diserfilasori fiticci, pur da grafo, e da magro, & in diuerfi dipafte. Pasticci, pur da grasso, e da magro, cin diverse Torte, e sopra a diverfi sapori ancora, & in diuersi lauori di pasta come mostaccinoli Napoletani, e birlingozzi di Siena, & altri diuerfi bilcottini, in fine poche viuani. de si seruono ienza spetiaria dentro, senza la quale nissuna cosa sarà buona, e maffime fenza il pepe, e nelli fopradetti modi fi feruirà il pepe longo ancora , le bene che non fia dell'ifteffa bontà.

Cannella, cioè Cinamomo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI.

A cannella è calda nel secondo grado, e secca nel principio del primo, e la megliore farà quella che hauerà buon fapore, fenza mordere, e di color rollo, qual farà di buon nutrimento, perche conferifce allo stomaco, erompe la ventofità, e giona alla vista impedica. per humidità, e sarà contrarià alli colerici, e podagrofi nelli tempi caldi, ma nelli freddi fara megliore per ogni complettione, e fi accommoderà in diversi modi come sotto.

La cannella pista si potrà sernire in tutte le viuande, che si sernirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si feruirà in diuerse posta de Crostate, e Torte, e sopra a diuerse vinande, tanto da grasso, quanto da si si in considerate de Crostate, e sopra a diuerse vinande, tanto da grasso, quanto da si si in considerate de Crostate de C magro, e fenzapiltarla in canna, li feruirà in diverfe falle, e fapori, & in le Crottare.

dinerfi arosti da grasso, e da magro, & in dinersi frutti sciroppati, per darti l'odore, e farà buona per fare acqua di cannella, cioè di defro cinamomo, per beuere, e fi fervira in diuerfe forti di confettioni ancora, & altri di. uerfi lauori di zuccaro.

Garofani, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

I garofani fono caldi, e secchi nel secondo grado, e toccano del terzo , e li megliori faranno quelli di buon' odore , & freschi, fono confortatiui, e fanno buon fiato, e prouocano l'orina . & aiutano alla digeftione, e conferifcano nelle viuande humide, e frigide, per moderare la loro malignità, e li daranno buon' odore, fi doueranno viare in poca quantità, e nelli tempi freddi, e si accommoderanno in dinersi modi come fotto.

Garofani in wielde che fi fer sirà il pede da grafte, e da magro.

tre. 246

> Li garofani pesti si seruiranno in tutti li modi sopradetti del pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & intieri in diuersi arosti, di quadrupedi e volatili & in diversi Pelci pure aroftiti in diversi modi , & in diuerfi Pasticci, e stufati di carne quadrupeda, e volatile, in particolare. nelle saluaticine, & in diuersi Pesci ancora in Pasticcio, e stufati, si come alli loro luoghi ho detto, e farauno buoni in diuerfe falfe, e fapori, per l'odore, & in diversi frutti sciroppati, come nelle pera, e mela diverse,

> > Zenzero, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

L Zenzero è caldo nell'ultima parte del terzo grado, & humido nell'vitima parte del primo , e di molta humidità, perche tardi rifcalda il corpo, il megliore farà il fresco, e di buon'odore, e di sapore acuto, e che non fia tarlato , riscalda , e consuma le supersquità , & risolue la ventofità, e confuma le flemme, & aiuta alla digeftione, e quaodo fara condito con mele, fara caldo, e fecco, perche detto mele li lena l'humidità. qual conferirà alli vecchi, & alli flemmatici, e farà contrario alle persone calide, e si accommodera in diversi modi,

Denvero ferri to in turti li

. ...

Il zenzero pesto si servira in tutte le vinande, che fi fi. vira il pepessi comodia vini- me sopra al suo Capitolo ho detto, e sarà puono in dinerse salse, e sapori, de del penes e & nel resto delle viuande che si faranno del detto pepe, e garofani pesti, le, è sucere, ma mescolato con altra spetiaria, e condito con mele farà megliore, per fanità, ouero con zuccaro.

Noce moscata, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

A noce moscata è calda, e secca nel fine del secondo grado, e le frefche', e non sbufate faranno le megliori, e farà buona per la vifta tenuta in bocca, e per le vertiggini, & aiuta alla digestione, e confor-

Libro Quarto - 1000

fortalo flomaco, e diffolue la ventolità, e ferma il vomito, & eccita l'apr perico, e farà contrat la alle persone calide, perche riscalda affai, & alli flitici, perche firinge, & allimalinconici, e fi accommodera in diversi modi.

La noce molcata pulta si potrà servire melcolata con altre spetiarie, in Noce molcata tutte le vivande, che si serviranno, il pepe, e garofani pesti, si come unite servirante che si fopra al lore Capitolo ho detto, & grattata da per le fara buona, feruirà il propose al lore Capitolo ho detto, & grattata da per le fara buona, per garefani in diverse viuande, da graffo, e da magro, in particolare nelli Pastic-pett ci, ePottaggierie.

Zafferano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXV.

L zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo, & il megliore farà il fresco, e ben colorito, e che habbia buon'odore, aiuta. alla digestione, e conforta lo stomaco, e fa buon colore, & induce il fonno, e rallegra il cuore, ma preso in poca quantità, perche da due dramque in su faria spetie di veleno, e faria morire ridendo, per che và alla testa, & offuscali fensi, e leua l'appetito, siche si vserà in poca quantità, & in. tempi freddi, e fi accommodera in diuerfi modi come fotto,

Il Zafferano pesto, si potrà seruire in diversi lauori di pasta, come Zifferaro fa ciambelle, & altri diuersi lanori, e sara buono in diuerse Pottaggierie da di pasta, di in graffo, e da magro, e mescolato con altra spetiaria, per darli buon'odore, diaerfe p. 12g e colore e fi fernirà in diverse riempiture da graffo, e da magro, e nel are de ciaffo refto delle viuande che fi ferniranno li fopradetti aromati pefti, mefcola- e do migio.

to come fopra.

Anisci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

"Aniso è caldo, e secco nel terzo grado, e sarà di sostanza sottile, & acuto, e farà digeftiuo delle ventoficà del corpo, & il megliore fara il negro, e fresco, e quello che viene portato di Egitto, qual emenda il puzzore della bocca, e fa buon fiato, & è buono all'oppilationi del fegaro, la fua decortione benuta, e diffolue la ventofità del corpo, e rompe la pietra; i viera moderatamente dalli glouani, perche slimola Venere, e fi accommodera in diuei fi modi come forto fi diranno.

L'anisci si potranno sernire in diversi lavori di paste scome filacciatine, Anisti in die ciambellette, & altri lawori di palla simili, e saranno baoni in diuersi ad- uni di palla, & in diuerse faise per l'odore, e pesti in pitartima sopra a diuerse adiuerse. braginole da grafio, e da magro, & intieri, onero soppesti per fare ac- activit pa a di qua di-dern anifci, da beuere fresca, e serviti con vna coperta di zuc- it da grafia, caro fopra a dinersi frutti sciroppati, e sopra a dinersi Latticinij, e sup- e da magra.

pe, fi come alli loro luoghi ho detto.

Corian-

Coriandolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

L Coriandolo quando ché sarà verde, è frigido, e perciò non si deue viare in alcuna vinanda, ma il maturo, e che fia di buon'odore, fara freddo nel fine del primó grado, e fecco nel fecondo. di megliore farà quello che viene di Egitto: di sua natura prohibisce li vapori, che vanno alla refta, e preso con vna coperca di zuccaro, al fine del cibo lo ricien. sù lo stomaco, & aiura alla digestione : alcuni hanno detto che il Coriandolo pelto, e mescolato con aceto forte, posto sopra alla carne, la conferua incorrotta molto tempo, & il feme suo secco, è caldo nel pr mo grado , e rompe la virtil del coito diffeccando lo fperma, viato in quantici, e fi accommodera iu dinerfi modi fi come forto.

Coriandolo I de da grafio,e pefto de to Pi tarııma,& co feite .

Il Coriandolo pesto si seruira sopra a diuerse bragiuole da graff), e da. diverfe viul- magro, & in diverfe polpette, fi come li fopradetti anifei, perche del detto Coriandolo, fe ne fa la vera pitartima, qual fara buono in aiuerfi addobbi con aceto forte dentro, & altre spetie, & in dincissi marinari di Pesci ancora, e sarà buono in diuerse Pottaggierie di carne, in particolare nella faluaticina, con aceto, e mosto corto dentro, & in diuersi Pesci in Portaggio in particolare nelli falati, o falprefi.

E si potra fare acqua di detti Coriandol, con zuccaro a balanza dentroje fi faranno confetti con vna coperta di zuccaro, come fopra ho detto.

Legumi diversi, e loro qualità. Cap. X X V I I I.

Irca a diuerfi legumi, non deuono effere feruiti molto nelle monfe delli Prencipi, ne gran Signori, perchenon fono buoni, nè cotti, nè crudi, poiche quelli fono ventofi, e duri alla digeftione, fi come per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno si vedrà, ma volendoli però feruire, non deuono effere molto vecchi, nè ftantini, nè meno di cattino odore .

Legumi, & ve della baonia

E per conoscere quelli legumi che saranno di cottura, si poneranno a molle in arqua, e quelli che vengano fopra all'acqua, e che non riceuono mente di humidità, e che non fono mollificatiui, e restano duri come le pietre, nè meno vengano grani, se bene che non siano vecchi, saranno cartiui e perciò si deuogo lasciare stare, ma quelli che potta a molle, e che si gonfiano presto, e che diuerranno teneri, faranno li megliori, e faranno di buona cottura, e digestione ancora, perche il mutarfi presto la loro durezza in tenero, è segno della vera bonta loro.

Grano, e Farro, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

L Grano, e Farro sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di gran nutrimento, ma duri alla digestione, e la farina di grano corrobora valorosamente; si vseranno cotti in buon brodi di carne, perche faranno megliori, e più facili alla digestione, in particolare il Farro, perche ingrassa, e fara di maggiore nutrimento dell'orzo, qual fara buono per Conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi fi come fotto.

Il Grano, e Farro si faranno in diuerse minestre da grasso, e da ma- Grano, e Fargro, e si potranno alligare con voua, quando faranno cotte in buon. ro in diuerse brodi di carne, ouero condite con butiro, con zafferano dentro a chi graffo, e da gusterà, e si alligheranno con latte di mandole, ouero con latte d'ani- magro. me di meloni, e si seruiranno calde, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra a quelle da graffo, & in quelle da magro fi ponerà zucearo, e cannella fopra folamente, e fi potranno fare paffate. per setaccio, e senza passare ancora.

E faranno buoni detto Grano, e Farro per fare diuerfe Torte da Granos Fargrasso, e da magro, doppo cotti in latte, ouero in buon brodo di car- to industre ne, con vous sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e forda macannella a bastanza, e si condiranno con butiro, ouero destrutto, ò lardo 800 grattato concoltello, e stato a molle in acqua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, con zuccaro lopra...

Rifo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXX.

L Riso è caldo in primo grado, e secco nel secondo; il megliore farà il fresco, e bianco, e come saracotto in latte sarà di meglior nutrimento, se bene che sia difficile alla digestione, e con latte di mandole dolci, con zuccaro dentro, ma fempre hauera alquanto del conflictivo, e farà contrario a chi patifice dolori colici, perche è ventofo, & oppila, e perciò si vserà cotto in latte diuerso, ouero in brodo di carne, e si accommoderà come sotto.

Il Riso si potra accommodare in tutti li modi sopradetti del Grano, Riso in tutte e Farro, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora.

E di più fi faranno diverse frittelle, doppo cotto in latte, overo al- Parroli faran tro brodo, e si serviranno calde con zuccaro sopra, e si potranno sa- coma giare. re di farina di detto Riso ancora, e si seruiranno come sopra, la qual farà buona da dar corpo al bianco mangiare, con polpa di gallina dentro, e da magro con polpa di diuerfi pelci, doppo cotto in latte diuerlo .c

fo; e quello da magro fi cuocerà con latte di mandole ambrogine, con auccaro, & acqua rofa a ballanza dentro, e con in quello da grafio ancra, del quale fe ne potramo fare diuerfe altre viuande, come in minefira, e fritto con butiro, o buon destrutto sernito caldo, con zuccaro a bastanza sopra, e per riempitura di diuerfe passe ssogliate, come in, bianchi mangiari, & altri diuersi lauori di Palla, con ssoglio, e senza ssoglio, come in dinerse Torte, e Crostate ancora, si come alli loro luoghi ho detto.

Orzo e sue qualità e Cucina. Cap. X X X I.

L'Orzo è freddo, e fecco nel primo grado; il meglio farà il bianco, & il mondo, qual non fia molto vecchio, e farà di buono, e gran nutrimento, e facile alla digellione, ma la fua farira è difeccatiua più che quella delle Faue, & il pare fatto d'Orzo è ventofo, e genera Famori grofii, e freddi, e l'Orzara è humida, & afterfina a e fi inacctifee facilmente, fe beneche gioua all'infermità del petto, & è di buon nutrimento, e fi accommoderà in diuerfi modi.

Oraș în mei: L'Orzo fi potră accommodare în tutti li modi, e vinande che fi fahash, evi, uste chefă ranno del Grano, e Farro, fi come fopra al loro Capitolo în detro; uste chefă pranto del Grano, e mondo, qual fară molto meglio, che quello con

la fcorza.

to,e Grane .

E si portà fare in Orzata per conualescenti, con latte d'anime di meloni, oucro di mandole Ambrogine, con zuccaro a basanza dentro, doppo che sarà cotto a basanza, e pesso, & passa per seta cito.

E si potrà doppo cotto come sopra, e passato, stenderlo sottile in-Teielle, ò altro vaso, e seczato al Sole, o in sorno come si fa l'Amido, del quale se ne potranno fare diuerse minestre, come le sopradette d'Orzo, e si potrà potrare in qual si voglia luogo a beneplacito.

E si potra sare acqua d'Orzo per Convalescenti, doppo bolliti a bastan-

za li granelli di detto Orzo intieri in vafo non vnto .

Miglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIL

L. Miglio è frigido in primo grado, e secco nel principio del secondo, & il panico è imile di qualità al detto Miglio, ma non così biono per mangiare, se bene che siano più buoni per cibo di vecelli, che di huomini, perche sono molto ventos, e di poco, e cattiuo nutrimento, e difficili da digerire, e perciò saranno buoni a fermare il ventre, 8 il miglio farà megliore, e manco nociuo, e massime cotto in Latte, ouero conmele, o zuccaro dentro, o veramente in buoni brodi di carne, e si accommodera sin diures simo di some sotto.

Il miglio come farà brillato, e netto fi potrà accommodare, e fare in-

minestra in tutti li modi che si faranno del Grano, e Farro, si come sopra del minestre al loro Capitolo ho detto, e fe ne potranno fare Torte, fi come di quel- e torte che fi li ancora.

E della farina di detto Miglio fe ne faranno diverse sorti di pizze, e ftiac- ro. a in pia. ciatine, con vua secca, e noci dentro, ma vogliano essere seruite calde, e linta, egne-

così il pane ancora.

E se ne potrà sate polenta cotta in Latte, la qual doppo cotta se ne faranno pezzetti con va cucchiaro di legno, come li gnocchetti, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, con Butiro a bastanza, e non sara ingrata al gusto.

E se ne potranno sare gnocchetti ancora, doppo che sara impastata, & intoccata con acqua bollita detta farina, della quale fe ne faranno detti gnocchetti inuolti in fiore di detta farina,e si cuoceranno come la sopradet ta polenta, ouero in acqua, e si feruiranno caldi come detta polenta.

Formentone, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

L Formentone alcuni l'addimandano Turchesco, ma esso viene dell'Indie Occidentali, e ve ne sono di quattro sorti, per il colore delle granella, perche ve ne fono delle roffe, e negre, e delle gialle, e bianchiccie, se bene è tutto di vna medesima spetie, e se ne troua in diuerse parti d'Italia, in particolare a Ferrara Città di Lombardia, qual farà più caldo , & vn pocopiù viscoso del grano nostrano , e sara più grosso nutrimen- *di to ancora, perche oppila facilmente: e circa alla pianta di questo grano, farà come quella della faggina, ma il frutto è molto differente, e fi accommodera in diuersi modi.

Il Formemone fi potra accommodare in tutti li modi che si faranno del summone i miglio, ficome sopra al suo Capitolo ho detto, & in Torte particolar-violate che si mente fara megliore affai che il fopradetto miglio doppo cotto in Latte failno delmi oucho in buon brodo graffo, e pesto, con voua sbattute, e formaggio (10, & in tor grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si seruiranno calde, e fredde . con zuccaro fopra, e della fua farina fe ne farà pane, e pizze, e polenta, si come della farina sopradetta di miglio.

Cece, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

L Cece è di sua natura salso, e perciò la terra doue si semina la guasta, e così l'altre piante ancora offende affai : ve ne sono di trè sorti delli bianchi, negri, e delli roffi, benche fiano quafi d'una isteffa forte. perche tutti sono caldi, & humidi temperatamente, eccetto che il Cece bianco, qual è caldo in primo grado, & humido nel fecondo, benche li Ceci rofti faranno più caldi', e meno humidi , & aprono più l'oppilarioni ,

fi che due fostanze si ritrouano nel Cece , quali si separano nel digerirli, vua delle quali è la falfa : qual lenisce la natura , e la seconda è la dolce , la qual prouoca l'orina, & il coito, e farà di buon nutrimento, ma ventofi per la fua dolcezza, & li megliori faranno li rossi, e negri, ma molto meglio farà il loro brodo, che li grani, perche in esso si ritrouano tutte le loro qualità, & ha virtà medicinali, perche rompe la pietra, e fa buon colore, e fi accommoderannom dinerfi modi come forto.

Cece in diver fe mineftre. e

V1 00

Il Cece si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e si feruiranno fe minelire. con pepe a bastanza sopra, doppo che sarastato a molle in acqua calda. fordaman o con cenere a bastanza in pezzetta bianca dentro, e si poneránno dinerse herbette buone, con spigoletti d'agli, e castagne secche dentro, & in particolare nella oglia alla Spagnuola, la quale fenza li garabanci dentro non valeria niente.

E fi potranno fare infranti detti Ceci, de' quali fe ne faranno minestre, da graffo, in brodi di carne, e da magro condite con oglio ouero Butiro . E si potranno sare diverse Torte da grasso, e da magro, doppo cotti, e ben petti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, ouero con poluere di mostacciuoli fini, e si faranno senz'voua, nè formaggio, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, e la serniranno calde, o fredde con zuccaro fopra, e farà buona detta compositione per riempitura di diuerfi tortelletti, & altre diuerfe paste da friggere, con poluere di mofracciuoli di più dentro, e ferniranno calde, e fredde, con zuccaro, quero mele fopra.

Crei freichi & mineftra co me le fecchi.

Eli Ceci freschi si potranno sare in minestra in tutti li sopradetti modi delli fecchi, da farli infranti in fuori , e faranno buoni da mangiare così crudi ancora.

Peselli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

I Pefelli sono freddi nel secondo grado, li freschi, e li secchi nel primo grado, e fono humidi temperamente, e meno difeccatiui delle faue, e sono meno ventoli ancora, & li megliori sono li freschi, e teneri, e quelli che non fono shufati da animali, faranno di buon nutrimento, ma non hanno virtù afterfiua, e perciò faranno alquanto duri alla digestione, benche li freschi sono molto grati al gusto, e si vseranno condità con oglio d'vliua, e di mandole dolci, con aromaci, e fugo di melangole. fopra, & in giorni da graffo in buoni brodi di carne, con profutto dentro. e li accommoderanno in diuerfi modi come fotto fi diranno. Li Pelelli detti in Spagna Guisantes, & in Catalogna Piselles, si farano in

Pefelli fecebl orrage erse . de de gratto, e da magro.

ofreichindi diuerle mineftre da graffo, e da magro, nelli sopradetti modi che ho deto & in diue to delli Ceci, e faranno buoni nella oglia alla Spagnuola, fi come detti ceci talte vina ancora, e così fi scruiranno con aromati a bastanza sopra,

E li Pefelli frefchi pur fi faranno in diuerfe mineftre, con la fcorza tene-

ta e fenza fcorza, fi come li fopradetti ceci fecchi, e faranno buoni in diuerle Pottaggierie da graffo, e da magro, & in dinerli Pasticci pur da graffo, e da magro ancora, e doppo che faranno perleffati, e ben fcolati dall'acqua, e foffritti con oglio, o buon butiro, ouero destrutto, si feruiranno caldi con fale, e pepe, e fugo di melangole, o agrefta fopra, e fi potranno fare in frittate, però li teneri, e fcafati doppo perleffati come fopra, e soffritti alquanto, e fi potrà ponere agresta tenera in grani ancora, e fenza, & ogni vna da per fe fara buona in dette frittate, fi come in Croflate ancora con Prouature in fette fottili, ouero altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde con. zuccaro forra.

E potranno seruire per copritura di Pelati alessi cotti in buon brodo, con profutto, o altri falami dentro, e di dinerfi Pefci ancora doppo fof-

fritti come fopra, & li scafati teneri in diversi ripieni .

Cap. XXXVI. Lenticchia, e sue qualità, e Cucina.

A Lenticchia è temperata nella calidità, e ficcità, & alcuni dicono , che sia frigida, e feeca interzo grado; la megliore farà quella più bianca, e larga, e messa a molle in acqua non resti negra; sard di groffo nutrimento, e dura a digerire, & a chi molto l'vierà genera fangue malinconico, e fara dolere la testa, & offendera la vista, & a quelli che pateno di renella, fi che meglio fara a lasciarla, che viarla per viuanda, perche è molto ventosa, e contraria ad ogni complessione, mavolendola seruire, che sia ben cotta, con pepe, & origano dentro per temperare le sue male qualità, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Lenticchia fi farà in minestra da grasso, e da magro, e sarà buona nel-Lenticchia in la oglia alla Spagnuola, e nella Lenticchiata, con yn spezzato di Starne, itte da grasso o Pernici dentro, ouero intiere, doppo che farà flata a molle in acqua a da mag o, o o Pernici dentro, outerometre, aupper un tentro, o altri falami dentro, nello agia, solalizza e corta in brodo graffo, con profutto, o altri falami dentro, retropitari con le fopradette Starne, e Piccioni ancora, e fi feruirà calda, con pepe, di durif per della con le fopradette Starne, e Piccioni ancora, e fi feruirà calda, con pepe, di durif per

e detti falami in fette fopra.

chiata da graf

E si potra fare da magro detta Lenticchiata, cotta in acqua, condita con 10,e da magrooglio, e Tarantello diffalato dentro, ouero con dinerse sorti di Pesci ssumati , o falprefi, con herbette buone , e spigoletti d'agli dentro , con caflagne feeche, e con cipollette tagliate minute, & foffritte a chi gufteranno, e si seruirà calla, con spetie a bastanza sopra con detto Tarantello in fette, qual fara buona ancora per copritura di diuerfi Pefci aleili.

Faue, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

E Faue sono fredde, e secche in primo grado, ma le verdi sono più frigide, & humide, e sono poco lontane dal temperamento nel disfecca-

feccare , & infrigidire, perche astringono , e disfeccano , & ingrassano , ma fono ventole, e di gran nutrimento, ma groffo:le megliori faranno le groffe , e non sbufate , e fi vferanno nelle viuande , tanto le fresche, quanto le fecche mondate dalla fcorza, perche faranno meno ventofe, e con pepe, & origano dentro, e si accommoderanno in diuersi modi, si come forto fi diranno la maggior parce.

Faue in mire fira de graffo

Le Faue si potranno fare in minestra, da grasso, e da magro, con here de mogro, e bette buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, e doppo incon Pinf ante frante fi faranno in minestra come sopra, & in Fauetta menata, con passeri-Lucia mena na a bastanza dentro, con cipollette soffritte a chi gusteranno, e si sottesterà in teiella, o altro vafo, con oglio a bastanza, e si seruirà calda con pepe-

& oglio fopra. I me frefche

E le Faue fresche si faranno in minestra si come le secche sopradette, e mele fecche saranno buone nella oglia alla Spagnuola, e quando saranno più tenere sa-& nells ogli, ranno megliori, e si netteranno dalla scorza doppo scasate, e massime le frutie. quando faranno vn poco durette, perche faranno affai meno ventofe, si come fopra ho detto, e si feruiranno le tenere con le frutte ancora.

Cicerchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

A Cicerchia è calda in primo grado, e secca nel secondo; la megliore faràla groffa, e bianca, farà contraria alli stomachi deboli, & alli vecchi, perche graua lo stomaco, & è molto ventosa, e non fi vserà, se non la domestica, ma con aromati, & herbette buone dentro, e si accommoderà in diuersi modi.

Cicerchia in La Cicerchia si farà in minestra da grasso, doppo che sarà stata a molle graffo, e da in acqua a bastanza, in buon brodo di carne, con prosutto, o barbaglia di niagra, e nella Porco falata dentro, con mentuccia, e maiorana, & altre herbette buone grols, pur de battute minute con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà calda con pe-

graffo, e da pc (opra...

snagro.

Et in minestra da magro condita con oglio, con cipollette soffritte. dentro a chi gusteranno, con herbette come sopra, con Tarantello disfalato, ouero Luccio sfumato, o altri Pefci, e fi feruirà con pepe affai fopra : ad vn bisogno sara buona nella oglia alla Spagnuola, cotta come la sopraderra mineltra da graffo, e da magro ancora come la fopradetta, con Tarantello, & altei divera l'efai dentro .

Faginoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

I Faginoli sono caldi, & humidi in primo grado; ve ne sono di più forti, come alcuni fono grofli, e bianchi, & altri roffi, quali fono più caldi delli altri, e più ventofi ancora, ma però meno ventofi delle Faue, benche faranno duri da digerire, e grauano lo ftomaco, e la tefta,

telta,e perciò faranno cibo per quelli che faticano affai, eli megliori faranno li rossi, e poi li bianchi piccolini, ma li verdi ossenderanno meno, e si feruiranno con pepe, & origano a baltanza je fi accommoderanno in diuerfi modi come fotto.

Li Fagiuoli fecchi come faranno stati a molle in acqua a bastaza, si faran- Fagiuoli I di no in minestra da grasso, e da magro, có herbette buone, e cipollette soffrit- e dite visa te dentro, si come la sopradetta Cicerchia, e si seruiranno come detta de da grasso,

Cicerchia ancora.

E doppo cotti alessi si potranno sossiggere con cipollette tagliate dentro, con oglio, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole,

o agresta sopra. E si faranno in insalata ancora, e doppo cotti come sopra si pesteranno con mandole ambrogine, ouero noci, e faranno buoni in diuerfe riempiture di pasta da friggere, & in Torteancora, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con zuccaro, e sperie dolce a bastanza, e si seruiranno dette paste con zuccaro, ouero mele sopra, calde, e fredde a beneplacito, e cosi le Torte ancora con zuccaro folamente sopra.

E li Faginoli freschi con le bache tenere si potranno fare in minestra Paginoli fiecome li sopradetti secchi, e con altre herbe dentro ancora, come cauoli, fira come e lattuga, con agresta in grani, e si serujranno calde con pepe sopra.

E si potranno fare in insalata con le bache tenere doppo cotti, e ben tro, a in insascolati e si potramo soffriggere in buon oglio, e si seruiranno caldi con. lata e frint pepe, fale, & agrefta fopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si feruranno caldi come fopra.

LIBRO QVINTO

NEL QVALE SI TRATTA

di diuerse Herbe, e Radiche di dette da cucinare, e seruire cotte, e crude:

Ecosi diuerfi frutti d'Alberi, e di Terra, con le loro stagioni, e qualità.

Discorso di diuerse Herbe, e Frutti. Cap. I.

Auendo sopra detto della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuerse viuande da grasso, e da magro, con le loro sta-

Merbe, quali frano le megliori.

gioni, e qualità, come anco di diversi aromati, e legumi, e perche nelle compositioni di dette viuande, vi vanno diuerse sorti di herbe, e radiche di dette ancora; però tratterò di quelle che faranno buone da feruire cotte , e crude , ma non già delle faluatiche , perche non fono della bonta delle domeftiche, e fe bene tutte l'herbe fono di nutrimento, benche fia. poco, non deuono però esfere viate per cibo, ma solo per condimento di altre viuande, da quelle in fuori, che anderanno feruite in infalate cotte, e crude, si come per ordine alli loro Capitoli si vedra, ne'quali si dirà quali fiano buone, e quali cattine a dinerfe complessioni, accioche lo Scalco posla ficuramente valeriene nelle viuande, che ordinera, e così di diueri frutti di alberi, e di terra, pur si vedranno le stagioni, e qualità loro, e quali deuono effere feruiti auanti se quali doppo altro cibo , benche questi ancora non fono di gran nutrimento, nè meno generano buon fangue, e però deuono effere viati in poca quantità, e conforme alle complessioni delle persone, si come alli loro luoghi meglio si intenderà.

Senape, e sue qualità, e Cucina." Cap. I I.

L Senapeè caldo, e secco per sino al quarto grado, &il megliore sarà il fresco, e quello che sarà colto nel calare della Luna, e che sia forte, qual conferirà molto alli flemmatici, & emenderà il veleno delli funghi, mangiato in diuerli sapori, e la mostarda che è satta con detto Senape, aiuta molto alla digeftione, e fe offendesse molto, si odori il pane, che non offenderà, e si potrà mescolare con mosso cotto vouero con vino bianco, con zuccaro dentro, per correggerla bifognando, e fi accommoderà come fotto.

in:aca .

Il Senape pesto, e purgato in aceto forte, farà buono in sapori di dimoftarde, il uersi frutti, & in mostarda fatta con diuerse forti di vua, con la debita. teme peffe, e decortione, e paffata per fettaecio, e le foglie di detto Senape tenere fi erba i dicer faranno in minestra da grasso in brodo di carne, ouero di diuersi Pelati, fe minifire de qual fara buona per quelli che hanno infirmita frigide, e da magro in commagro, a in pagnia di altre herbe diverfe, condita con oglio, e si potrafare in infalata cotta, e cruda.

Cappari, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

I Cappari falati fono caldi, e fecchi in fecondo grado, e ti.megliori saranno quelli nell'aceto, e li più piccoli sono apritini, e resolutsui, e quelli che li vseranno, non patiranno dolori di milza, faranno buoni per la opilatione del fegato, e mangiati incitano l'appetito, ma apportano fete, e si condiranno con oglio, & aceto, conpignuoli, e passerina dentro, e si accommoderanno come sotto.

Li cappari quando faranno falati fi terranno a molle in phì acque, doppo

doppo hauerli passati per acqua bollente, e dissati, e quelli in aceto Capparlin di serranno a molle a bastanza, e si potranno seruire in diserse riempiture da graffo, e da magro, e faranno buoni fopra a diuerfi arofti uerfi arofti da piture da grano, e da mageo, e mande falle fopra, & fopra a dinerfi aro- mande falle fopra, & fopra a dinerfi aro- mande falle, falle falle, falle falle, falle falle for falle falle for falle falle falle for falle falle falle for falle falle falle for falle falle falle for falle falle falle falle for falle falle falle for falle falle falle falle falle falle falle for falle fall sti di diucrfi pesci ancora.

E si potranno fare in infalate cotte, e crude , e saranno buoni ancora. in frittate feruite con zuccaro a baltanza forra.

Persa maggiore, cioè Maiorana, e sue qualità, e Cucina. Cap. I V.

A Perfa maggiore, e minore, cioè Maiorana è calda, e seccanel cerzo grado, & ha facoltà di fare digenire, e farà buona. per quelli che pateno di orinare pe contraria per li fanguigni, e la più efficace farà la Maiorana piccola, cioè la minore, e si vierà in. poca quantità con altre herbe frigide; e si accommoderà come sotto fi dirà.

La Perfa, cioè Maiorana maggiore, e minore, farà buona in diuer- Perfaciolma fe minestre da grasso, e da magro, in compagnia di altre herbe, & in io anz in didiverse riempieure di quadrupedi, e volatili, con carne battuta, & al- di graffo, da tre herbette buone dentro, con voua; farmaggio grattato, e spetie a mago, & in baltanza, e per riempitura di diversi Pesci ancora, con polpa di detti de dove ande pelci battuta, con pignuoli, e pallerina, e pane grattato dentro, con. r no ferute specie a bastanza souero poluere di mostacciuoli fini e sara buona in sedinerse torte da grasio, e da magro, con altre herbe dentro, & in. dinerfi Raninoli con spoglia, e senza spoglia, & in dinerfi sapori, e salfe verdi & in tutte k viuande doue anderanno feruite herbette buone, la sopradetta Majorana sarà molto vtile, e buona.

Acetofa, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

'Acetofa è fredda, e fecca in secondo grado; la megliore sara la. domestica, e la saluatica sarà quella che meno rosseggia; sa digerire, e ferma li flusti, & eccita l'appetito, ma viandola molto fara contraria alli fitici , e malinconici , & masprisce lo stomaco , si seruirà con herbe diuerfe in mescolanza, e si accommoderà come sotto.

L'Acetola fara buona in diuerfe riempiture da graffo, e da magro, Acetofi in di battuta minuta con alere herbe buone, & in particolare nell' voua ripiene, tute con alere e nelle frittate verdi, cioè nelle faluiate, e per fare diuerli sapori, cioè nelle faluiate, e spori falfe verdi , e fara buona per infalata cotta , e cruda da per sè , & in com- verdi, à in in pagnia di diuerfe altre herbe ancora, fi come fopra ho detto.

falara cotta, e cruda,

Basilico, e sue qualità, e Cucina. Cap. V L.

L Bafilico è caldo nel secondo grado, e secco nel fine del primo ; il megliore sarà il garofanato, perche il maggiore ha in sè qualche nocumento, più che non ha il minore, ne il mezzano: il suo odore. Herba che st cueri e grato è grato al cuore , ma offende la tefta ; fara duro a digerire , & à quelli che il fon odore, molto l'vseranno genererà humori malinconici, e li offuscherà la vista, e si accommoderà come sotto.

Bafilico in di

bufalate.

1.

Il Basilico saràbuono in diuerse riempiture, si come la sopradetta acenerfe riempi-ture, & in mi tofa, & in dinerfi fapori verdi, & in torte, con altre herbe dentro, & in nettra, e falle diverse insalate, e nelle salviate ancora, fi come la sopradetta Acetosa, verdi, a in di megliore che detta Acetofa in qual fi voglia modo accommedato.

Bettonica, e se qualità, e Cucina. Cap. VII.

A Bettonica è calda, e secca in primo grado: quest' herba è più vtile per la fanità, che per wfo di cucina, e così l'Aneto ancora. e la megliore Bettonica farà quella delle Colline nel mefe di Aprile , Betronica, & & e incifina, & veile a rutte le paffiont del corpo, e farà buona in diver-Annol diver fe minestre da grasso, e da magro, con altre herbe dentro, & in di-B'aflo, e da perfe infalate ancora in mescolarze, con altre herbe, e l'Aneto farà buono nell'infalate amare, con diverfe altre herbe dentro, ma in poca. quantità.

> Boragine, e Buglossa, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

A Boragine è calda, & humida nel primo grado, è di buonifiimo nutrimento, perche conforta il cuore, e fa buon fangue; li fiori fono di più tarda digestione che le foglie, e sarà buona per conualescenti, e per ogni età , e complessione, e si accommoderà come fotto.

La Boragine fi fara in diverse minestre da graffo, e da magro, e Poragine cBu gi flat du er le foglie fi potranno friggere doppo che fi faranno paffate per pafta. fima, k in di liquida di fior di farina, ouero infarinate, e fi feruiranno calde con. nerfe m.falate sousse anda zuccaro fopra, e faranno buone per regalo di diuerfi Pefci fritti attorno li piatti ancora, e le dette foglie più tenere fi potranno fare in infalata cotta, e cruda.

E nell'istessi modi si potranno accommodare le foglie della Buglossa ancora , e li fiori tanto di Boragine, quanto di Buglossa saranno buoni in-

infalata da per loro, & in compagnia di altre herbe tenere .

Bie-

Bietola, e sue qualità, e Cucina. Cap. IX.

A Bietola è calda, e fecca nel primo grado, e la negra farà megliore, ma di poco nutrimeto, e nociua alli ftomachi deboli perche genera humori grodii, e vifcosi , e genera cartiuo fangue, e perciò fe ne deue vfare rare volte, e con altre herbe buone, e mangiata la fua radice lena il fetore dell'aglio e delle cipolle, e l'acqua, fi a proposito per lo Scalcas fisse vicalis fai co, perche và fempre, a caccia a macchie, done farà cotta detta Bieta..., relito:
leua le macchie di qual si voglia vottone, lauate con sapone, e si accommoderà in diuest si moder forto.

La Bietola farà buona in diuerfe mineftre, da graffo, e da magro, ta- biena in digliata minpta, ouero le parti più tenere con altre herbette buone dentro; priesa at
& in diuerfe riempiture, pur da graffo, e da magro, con voua, e formag.

"", e le cessi
gio grattato, e figerie a baftanza dentro, & altri diuerfi regali & fingresimi, a le ra
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria buona ancora in della riempiture.

"", e le cessi
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria buona ancora in della riempiture.

"", e le cessi
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria buona ancora in della riempiture.

"", e le cessi
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria buona ancora in della riempiture.

"", e le cessi
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria della riempiture.

"", e le cessi
dienti scome agreftà in grani, ouero vua fipina, e faria della riempiture.

"", e le cessi dienti dienti dienti dienti dienti dienti dienti dienti dienti scome della riempiture.

"", e le cessi dienti d

Ele coste della detta Bietola quando saranno grosse, si potranno friggere doppo che saranno cotte alesse, e passate per passa di sior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melango-

le sopra.

Et le radiche di dettà Biete in particolare quelle che fanno a Fiorenza, quali vengano di Alemagna, però il feme, fi cuoceranno fotto le bragie, ouero in forno, e fi faranno in infaltat con mofto, cotto dentro, e faranno buone dopo cotte, come fopra per regalo di diuerfe infaltate cotte, e crude, tagliate in fette, e fi potranno friggere come le fopradette cofte, e feruite anoraz.

Asparagi, eloro qualità, e Cucina. Cap. X.

Afoaragi (ono caldi, & humidi temperatamente, però li domeltici, e li faluatici fono caldi, & humidi in primo grado, fono aperitiui, e nutrifcono più che l'altre herbe, mollificano il corpo, e purgano lo flomaco, e prouocano l'orina: li megliori faranno li domeltici, a Milano, Lucca, Monte Pulciano, e Pefcia vi fono in tutta perfettione, e fi accommoderanno come fotto.

L'Alparagi fi potranno fare in minefira da graffo, e da magro, dop-Alparaji fi potranno fare in minefira da graffo, e da magro, dop-Alparaji fi po che faranno perlefiati in acqua, rifpetto alla loro amareza, a faranno gi mende buoni per copritura di diuerfi Pelati aleffi, le parti più tenere, come farance a con profitto, ouero al constanto per copritura di diuerfi Pelefi aleffi ancora doppo atte de trafficio di filosome de la constanto de la

rantello diffalato, cotto in mosto cotto in fette sopra, e con carcioffi teneri ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra, e saranno buone dette cimette tenere per regalo di diuersi Pasticci da graffo, eda magro, & in Torte, e Crostate, doppo perlessate, condite, con oglio, oucro Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E fi potranno fare alessi, esottestarli con oglio, ouero butiro, ouero soaid pane for pra a scaldauiuande, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di me-

to, e fricei, &c langole sopra, con sette di pane brustellite sotto. arofto i diure

f modi & in E si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra. frittate , & in diu reposag e si faranno arosto sulla graticola osa crudi li più grossi doppo vnti con. gierie dagraf oglio, con pane grattato, e fale fopra, e fi feruiranno caldi, con oglio, fo, e da napepe, esugo di melangole sopra, e si porranno fare arosto su la carta ancora, e fotteftarli, e is feruiranno caldi come fopra.

> Esi potranno fare in frittate, doppo che si saranno soffritti con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute dentro con pignuoli, e pafferina, & altri regali ancora, e si feruiranno calde con zuccaro, e su-

go di melangole sopra, con cannella.

E si potranno seruire le parti più tenere in diuerse Pottaggierie da graffo, e da magro, doppo che fi faranno attartuffolati in pezzetti, con pediconi, di carcioffi teneri dentro, con spetie a bastanza.

Carcioffi, e Cardi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X I.

I Carcioffi, e Cardi sono caldi, e fecchi nel fecondo grado, e li megliori faranno li domestici, fono aperitiui, & incitano l'appetito, ma danno fonno, perche rifcaldano affai, fi vieranno in poca quantità, e massime da quelli che hanno complessione calida, con pepe, & aceto, fopra, perche fono ventoli, e generano humori malinconici nel corpo, e faranno duri alla digestione, e massime li crudi, nè si deuono mangiare detti Carciosti, nè Cardi, con il latte, poiche hanno virtù di quagliarlo fu lo stomaco, e si accommoderanno come sotto cucinati, perche offenderanno manco.

Carcioffi in

Afparagi Fra

uni co crofi

gio.

250

Li Carcioffi si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si tutte le vità. de che delli faranno delli fopradetti afparagi , e faranno buoni in tutte le Pottaggierie, asparagide in da graffo, e da magro, si come detti asparagi ancora, ma li più teneri perdistrice are, che li duri si saranno arosto su le bragie, o graticola, conditi da grasso, e ibit, efficit, da magro a beneplacito, con fale, e pepe a bastanza dentro, e si potranno friggere, tagliati in fette, le parti più tenere, e si seruiranno caldi con fale, e pepe, e lugo di melangole fopra, e si potranno attartuffolare ancora, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare ripieni detti Carcioffi, & arostiti come sopra, ouepenida graf Eli potramo tale in-

COD

con Piccadiglio di carne, con profutto battuto minuto, o altri falami, gra, di inteffaci. con testicoletti, e segatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & sperie a bastanza, & si voteranno dentro,e si lascieranno tante foglie di fuori attorno, quante potranno ritenere detta riempitura, e fi feruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno riempire da magro, con Piccadiglio di polpe di diuersi Pesci senza spine, con herbette buone battute, con spigoletti d'agli, e Tarantello diffalato, con codette di Gambari, & Oltraghe, con prugnuoli dentro, con spetie a bastanza, e con pignuoli, e passerina, e si serurranno

caldi come fopra.

E si potranno fare alessi in acqua, e ben scolari, si seruiranno con oglio, Carcios ales fale, e pepe fopra con aceto, caldi, e freddi a beneplacito, e fi feruiran- fiferuitical. no crudi con le frutte, con fale, e pepe in tondi .

E nelli sopradetti modi si potranno accommodare, e seruire li sopra- fiutte. derti Cardi, da farli ripieni, & arosto in fuori, e faranno buoni per co- Cardi feruir pritura di diuerfi Pelati aleffi, cotti in buoni brodi di carne con profutto, come fi caro altri falami dentro, feruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, si come li sopradetti asparagi ancora.

di, a feddi, e

Cauoli di più forte, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

I Cauoli sono freddi, e secchi nel primo grado, & li megliori sono li fiori, e Bolognesi, e poi li Torzuti, e li Cappucci sono più duri da digerire, e più cattini, dell'altri fopradetti ancora, e li Cauoli mangiati mal cotti lubricano il corpo, e molto cotti l'astringono, e mangiati crudi con aceto auanti altro cibo prohibifcano la crapula, e nocumenti del vino, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, doppo perlessati, ouero si condiranno con buon oglio, perche faranno meno nociui, e li Broccoli faranno dell'istesse qualità delli sopradetti Cauoli, e si accommoderanno come fotto.

Li Cauoli di tutte le sorti si faranno in minestra da grasso, in buoni bro- Cauoli in didi di carne, con diversi salami, o prosutto dentro, & in minestra da magro, uere mineste. conditi con buon oglio, con herbette buone battute, e rappette di finoc- da magre, chio dentro, e fi feruiranno fempre caldi, e non mai rifcaldati, con pepe foura.

E si potranno doppo cotti alesi in acqua, e sale, e ben scolati, seruire caldi, con oglio, pepe, e fale, con fugo di melangole, o agresta fopra.

Esi potranno sure ripieni detti Cauoli, in particolare li Cappucci, e Canoli ripie-Bolognesi, doppo perlessati, e cauato le parti di dentro con diligenza, nida grasso, con l'iccadiglio di carne, e cernellato, o falficcia fina disfarta dentro, oue- eda magro. ro altri falami battuti, o disfatti, con herbette buone, pignuoli, e pafferina, & agresta in grani al suo tempo, con spetie a bastanza dentro, e fi

cuoceranno in brodo di carne, e fi feruiranno caldi con i petie fopra, con fette di profutto, o ceruellato fino, e faranno buoni per copritura di diuerfi Pelati alefii, e nella oglia alla Spagnuola ancora.

Est potranno riempire da magro con la riempitura delli Carciossi ripieni da magro, sopra detta al loro Capitolo, e si condiranno con oglio, e si feruiranno caldi come li sopradetti da grasso, e si potra ponere voua, e

formaggio grattato dentro ancora.

Cameli feei I E li Cauoli fiori doppo cotti aledii fi feruiranno caldi fopra a fealdauidiurri mine.

diurri mine.

di diurri mine principa di diurri Pefci alelsi ancora conditi come foino, si a graf gra , e per copritura di diuerfi Pelati alefsi, doppo cotti in buon brodo di

fine frini si carne, con certuellato, o falicica fina dentro, e fi fertuiranno caldi sonformaggio gratatto, e fpetic fopra, e fi potranno infarinare, e friggere,

doppo perleffati alquanto, e fi fertuiranno caldi, con fale, pepe, e fugo di

melangole fopra, e faranno buoni in Crofatez, con zibio fe gracy fost dentro

melangole fopra, e faranno funcioni in Crofatez, con zibio fenzo fost dentro

doppo cotti alessi, e si serviranno calde con zuccaro sopra.

sobriella 8 nere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognefi, e li Torfuti, & altri fi.

nana. A il nere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognefi, e li Torfuti, & altri fi.

contine atti mili, doppo ben lautati, e passati per acqua bollente, ben scolati, e posti in

contine atti mili, doppo ben lautati, e passati per acqua bollente, ben scolati, e posti in

e si volteranno spesso, conside, e la doppo exetti fietuiranno caldi con pepe, e sugo

di melangole, o agresta sopra, e sanno buoni per copritura di cugalica

arolto, e fottestate, e sattri voltatili fimili, e si detto Cauolo torfuto,

doppo mondate il torso più tenero, e tagliate in pezzetti, se alessati, si po
tranno attartufiolare, doppo ben scolati, con radice di petrosemolo in
pezzetti, e s'inocchio sorte, e spigoletti d'agli mondati dentro, con sale,

e pepe a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, con
fette di pane abritalellite sotto, e faranno buoni per copritura di diuerti

Pefci alefsi, e fostellati ancoraneceti 14i ... Il Broccoid id tutte forte delli fopradetti Cauoli, fi potranno fare in
acte mischi mineltra, come li fopradetti Cauoli, e feruirli ancora, e doppo cotti alefcensile firsi, fi, e ben fcolati dall' acqua fi feruiranno caldi con fale, pepe, e fugo di
frent giorale, melangole fopra, con fette di pane bruftellite fotto, e fi potranno foffigfirst, è are: gere ancora in buon oglio, e fi fetti ranno caldi come fopra, in particofinit, è are: gere ancora in buon oglio, e fi fetti ranno caldi come fopra, in particofinit, è are: gere ancora in buon oglio, e fi fetti ranno caldi come
la graticola crudi, e cotti alefsi come fopra ancora, e ben conditi
oglio, e fale, e fiferuiranno caddi come li foffirti fopradetti
oglio, e fale, e fiferuiranno caddi come li foffirti fopradetti

Spinaci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

1 Spinaci (ono freddi, & humidi in primo grado, fono di poco, ma buono nutrimento, conferifcano al petto, e rinfrefcano il fegato, e muonono il corpo, e fi mangieranno afciutti, e foffritti nella loro acqua,

acqua, e bene scolati, conditi con oglio, e pepe sopra, con sale se sugo di melangole, perche li leua parte della loro ventolità, e si accommoderanno conie forto.

Li Spinaci si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, li più te- spinaci in mi neri, doppo soffritti, e si scolera bene l'acqua che faranno, perche non è e da magre, buona, e i ponera il loro condimento da grafio, ouero da magro, e dop- dopo fuffititi. po foffritti fi condiranno con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole, co- saldi, e co alme sopra ho detto, e si seruiranno caldi per antipasto, e si potranno po- tri regaliden nere in vafo doppo foffritti come fopra, e bene foolati, conditi come fopra, con pignuoli, e passerina dentro, e con mosto cotto ancora, e si ferpiranno caldi come fonra.

Eli detti Spinaci più teneri si potranno fare in Torte, e Tortiglioni, spinaci in tor dorpo foffritti come fopra ,e ben fcolati , e conditi con buon'oglio , con. te, e tortiglio pignuoli, e pafferina dentro, con spetie, e zuccaro a bastanza, e fi fer- se patte fritte uiranno calde con zuccaro fopra, e faranno buoni per riempitura di Torcelletti di pasta fritti, e fi seruiranno caldi con zuccaro, ouero mele sopra.

Lattuca, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

A Lattuca è fredda, & humida nel fecondo grado, e la megliore. farà la Cappuccina, e la Franzese, & è facile alla digestione, e la scaruola-eccede in bontà molti altri herbaggi, perche gioua a molci differti del corpo, e dello stomaco, e smorza gli ardori di esto, & estingue la lete, e prouoca il fonno, & eccita l'appetito, e raffrena gli appetiti venerei, e sarà contraria il continuo suo vso alla vista, & alli stomachi frigidi, & alli vecchi, e fi accommoderà in diuerfi modi come fotto.

La Lattuca si farà in minestra da grasso, e da magro, senza riempitura, Lattuca in dia in brodi di carne, con diuersi salami, o salsiccie fine dentro, e da magro utile minette condita con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole ancora, doppo magro, tipic-

perleffata , e ben feolata.

E fi potrà fare ripiena con Piccadiglio di carne, pignuoli, e pallerina, formaggio grattato, & voua dentro, con spetie a bastanza, doppo perleffata come fopra,e si cuocerà in bnon brodo di carne,con profutto, o altri salami dentro, come la sopradetta senza riempitura, e si potra alligare in voua sbattute, con agresta dentro, e si seruira calda come sopra, e sara buona per coprigura di diuersi Pelati alessi, senza alligatura d'voua, e si seruirà calda con formaggio grattato, e cannella fopra.

E si potrà riempire da magro con Piccadiglio di polpa di Pesci senza spine, con herbette buone, e Tarantello diffalato battuto minuto, con noci, e mandole soppeste, con pane grattato dentro, con spetie a bastanza. condita con buon oglio, e sara buona per copritura di diuersi Pesci alessi con fette di Tarantello dissalato sopra, con spetie, e sugo di melangole.

E si petrà riempire con voua, e formaggio grattato, con pignuoli, e paffe-

passerina, o agressa in grani dentro, con spetie a bastanza, e si condiracon butiro, e si seruirà come sopra in diuerse copriture da magro, e da grasso ancora, doppo cotta in brodi di carne come sopra, e si seruirà con sormaggio grattato, e cannella sopra.

Eli torsetti della detta Lattuca si potranno sare in minestra, come la j fopradetta da grasso, eda magro, doppo persessati, e si seruiranno nel-

directemies fopradetta da grafio,

Lattuca, cioè

foregail, e E fipotranno (ciroppare in zuccaro, o mele, purificaro, e candire ancrediri, t.l. deta nieur cora con la fufficiente decottione, e tutte le fopra lette forti di Lattuca, i fessibles ces fipotranno fare in infaltat corta, e cruda, con fiori di Boragine, e Buteri ciaci.

gloffa fopra, e così la Lattughina tenera ancora, qual farà buona nella mefolanza.

Indivia, e sue qualità, e Cucina. Cap. X V.

Indiuia è fredda, e fecca nel fecondo grado, e la domeftica farà più fredda della faluatica, e più humida ancora, rinfrefca il fegato, e fmorza la fete, e prouoca l'orina, e cotta in brodo di carne rinfre-

fca, e si accommoderà come sotto si dirà.

tablais froi. L'Indinia fi potrà accon modare in rutti li modi, che fi farà la Lattuca, si n tutu fi su neuto fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e fi feruirà come detta Lattuca, dedidibilità ancora, si la domeflica, come la faluarica, qualfarà più amara affai dellado doneflica, de però fi cuocerà in altra acqua, o brodo a parte di quello done farà perleflata, per rifipetto della fua amarcaza, e l'Indiuia bianca fi farà in infaltat cotta, e cruda, fi come la fopradetta Lattuca.

Draconcello, e sue qualità, e Cucina.

L Draconcello è caldo in principio del terzo grado, e fecco nel primo, il megliore farà il domeflico, e quello d'horri, & è cordiale, accrefce i conto e conforta lo flomaco, e la tefla, & incide le flemme, e risida di l'affague, e l'affortiglia, a e fi fertui à in infaltar con fiori di Boragino e, e Buglofla, & in compagnia d'Lattuca, e mefcolanze di diuerfe altre herbe ancora, e farà bouno in false. & in fapori verdi, e conferirà alli vecchii no gri tempo, e farà contrario alli colercie, fanguigni, & alli giouani,

Pimpidella, e sue qualità. Cap. XVII.

A Fimpirella, cioè Saluafirella è calda, e fecca nel fecondo grado, e la megliore faralla domeficia, protocca l'orina, e rompe, e fecccia feori le reneile delle reni, infufa nel vino, de è grata al gueflo per l'odore baono che li dà, de è buona per l'oppilatione del fegato, de anco

anco alle passioni del cuore, e conferirà alli vecchi, e malinconici, e si ser- Pimpinella nico ane pationi del tuore, e conterna ani cecuna, in compagnia di altre herbe, e fi lauerà bene per rispetto lanza in info della terra, e massime volendola ponere nel vino.

Cicoria, Cicerbita, e Raponzoli, & altre herbe di Campagna, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

A Cicoria è fredda, e fecca in fecondo grado; la faluatica è più astrettiua, e quella che sa il fiore turchino è buona per mantenere il fegato netto, e giouerà alle reni, e la megliore farà la bianca nel fabbione, e quella tenera hortenfe, e li Mazzocchi : E la Cicerbità è temperata nel frigido, e calda in primo grado, rinfresca, & è astrettiua, e genera buon sangue, e la megliore sarà quella delle. Vigne, e la bianca, e poste le sue radiche nel Sabbione, che spunteranno fuori alcune cimette bianche tenere, dette Crespigni, quali saranno megliori in infalara che detta Cicerbita, e li Raponzoli, Caccialepri, e Crescioni sono tutte herbe di Campagna, e sono calde, & humide in primo grado, quali faranno buone tutte in infalata, e si accommoderanno come forro.

La Cicoria si potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo cicoria in di alessare, e ben scolata dalla sua amarezza, & in insalata cotta, e cru- nesse mines.

da, e massime la bianca, e nell'istessi modi si potranno accommodare. nesse successi successi de potranno accommodare. li Mazzocchi della detta Cicoria, ma in infalata cotta, e cruda faranno infalata cotta megliori che in altra maniera, e nelle insalate di detti Mazzocchi si po- li mazzocchi nera Mentuccia, con odore d'Agli dentro a chi gusteranno, e cosinella Cicoria ancora, e le Radiche di detta Cicoria si accommoderanno in Minestra, & in insalata cotta, si come la sopradetta Cicoria. E la Cicer- Cicerbia in bita farà buona in infalata cotta, e cruda, in particolare la bianca det- inf. lata cotta ta Crespigni, e la Verde in Mescolanza di Vigne, e li Raponzoli quali li Rapozoli, fi trouano alla Campagna, colti con le Radiche, si potranno accommo- & in insteria dare in tutti li modi sopradetti della Cicoria, e saranno più dolci assai, e megliori ancora, e li Caccia lepri, Herba stella, Crescioni, e Primi sio- Herbe di Ciri, tutte herbe di Campagna, & hanno l'istesse qualità delle sopradette, pagna in mia benche men buone siano, fi faranno in insalata con Mescolanze di Vigna.

Melissa, cioè Cedronella, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

A Meliffa è calda, e fecca in fecondo grado, e la megliore fara Meliffa financia di Managa e la più senere a che habbie l'adam del Cala di minefle quella di Monte, e la più tenera, e che habbia l'odore del Cedro; a m'humm. leua il tremore del cuore, e lo conforta, & aiuta alla digeftio-mefedana

ne; sana il fingozzo, & toglie il vomito, e si accommoderà in minefira da grafio, e da magro, con aftre herbette buone battute minute dentro, e fara buona in infalata, e Mescolanza di Vigna, con dinerfe altre herbe frigide.

Porcellana, e Ruchetta, e loro qualità! Cap. X X.

A Portu laga, cioè Porcellana, è humida nel secondo grado, e fredda nel terzo; la domestica farà la megliore, e farà buona per quelli che hanno il flusso de Mestrui, e sputi di sangue mangiata, e conferirà all'ardore dello stomaco, ma sarà dura alla digestione, Porceilana, e e fi vierà dalli gionani, e fanguigni nelli tempi caldi, ma non dalli vec-Ruchetta in chi, e si accommoderà in insalara, con Draconcello, Cipolle, Basilinfalata, e me felianza di co, e Cedrinoli, & altre herbe dentro, & in Mescolanza di Vigna.

Vigna. ancora...

Ela Rucchetta pur fi accommoderà in infalata con altre herbe frigide dentro, come lattuca, & altre fimili herbe, e sarà megliore nelli tempi freddi, che nellicaldi, perche è calda nel fecondo grado, e fecca nel primo, però la domestica, poiche la saluatica è più calda, e più secca, ma la meglio farà la domestica, e che non habbia fiori, nè seme, prouoca l'orina, ainta alla digestione, e dissolue la ventosità, & è molto grata nelle insalate.

Sellaro, e Sio, cioè Cannei, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

L Sellaro è caldo in primo grado, e secco nel secondo, è aperitino. ma ventofo, & offende la testa mangiato crudo, ma cotto sarà megliore, & aiuterà più alla digestione, & il Sio, cioè Canneo è caldo, e secco, si come dall' odore si può conoscere, e quello che sa nelle acque limpide farà il megliore, mangiato con le sue foglie crude, e cotte, rompe, e caccia suori le renelle delle reni, e si accommoderanno in diverfi modi come fotto.

Sellare in diin intalata.

Il Sellaro fi potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che. merie minefi. farà perlessato, qual sarà buono per copritura di diuersi Pelati alessi migro, eco- cotto in brodo di carne, con profutto dentro, e farà buono ancora in. paintre, a.m diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e per regalo di diuersi Pagierie, e pafii flicci, e fi potra feruire crudo con le frutte, con fale, e pepe, ele cicent in infa-lesa cera, e mette tenere del mezzo saranno buone in infalata cotta, e cruda, e eruda, d'il Sie così il canneo ancora sopradetto Sio, pur si seruirà in infalata cotta. e cruda.

Finoc-

Finocchio domestico, e saluatico, & il Marino, e Ioro qualità, e Cucina. Cap. X X 1 I.

L Finocchio dolce è fecco rel primo grado, e caldo nel fecondo, ma la faluatico rificalda, e diflecca più valoro famente, e prouce al latere, & rimefriu, e l'orina, e purga lereni, e groua alli os chi viandolo refeo, mail fecco fi victàni poca quantità, perche infiamma il fegato, e muoce a gli occhi, poiche è acuto, e duro alla digeffione, e di cattiuo nu trimento, infiamma il fiangue, e mafinne alli colerici; e perciò farà puì conuenente nelle viuande, che per cibo, & il megliore farà quello di horti, e dumeflico, & il l'inocchietit teneri, e bianchi il vieranon rare volte, perche rome molto apericiui portano materie groffe nelli firetti meati dell'orina, e diuentano piette, e renelle, e filaueranno in più acque, rifpetto alla rena, & anco perche le ferpi vi firopicciano fopra gli occhi, acciò fe li leui la mala qualicà che postano haucre del veleno, e fiaccommoderanno come fotto fi dirà.

Et il Finocchio Marino è caldo, e secco nel terzo grado, & è astersiuo, Finocchio ma e disfeccatiuo, ma al gusto è alquanto amaretto, e lalato, & il meglio sa- fine di properti il verde per mettere nell'acetto, o in clamora, e serat buono in minestra di menerita da grasso, do por che sarà persessato, e in infalata cotta, e vin situate ctuda, ma si vierta poca quantità, perche infiamma, e riscalda il fangue, sull'altano e massime alla gionari.

Il Finocchio freico con il gambo tenero, in particolare quello che con-Fincebio freirano a Bologna nelle vinaccio; o nel fabbiono per l'inuernata; il fetti foi de para de la finazio di la considera del considera

E li Finocchietti bianchi fi potranno feruire in diuerfe minestre da graf. Fineckieti fo, e da magro, si in diuerfe coprirure di Pelati alesti, e di diuerfi Pefet atti coppua alesti, si come il fopradetto Finocchio con gambo tenero, e faranno buo. "si manestre ni doppo cotti alesti, e feolati dall'acqua, si feruiranno caldi con fale, oglio is aggro, e pepe fopra, con fugo di melangole, ma che siano sempre ben lauati, si come foor a bo detto.

Et il finocchio forte, fecco, e (granato farà buono in diuerfe riempitu Moschio fer red a grafio, e da magro, & in rappette anocra, e farà buono (oppetto fette-ali diurie fopra a diuerfe bragiuole da grafio, e da magro, & in diuerfi fegatelli, e di diurie falliccie fine ienza peflare, e nelli ceruellati, e migliacci alla Fiorentina, grafia, e di & di nidurefe altre compolitioni di viunade, da grafio, e da magro, & il magro

Company Co

fliac-

stiacciatine, e ciambellette, & altri simili lauori, & il dolce in rappe secche coperte di zuccaro, quali fi ferniranno con le confettioni doppo le frutte.

Lupolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

L Lupolo è caldo, e secco nel secondo grado, ma le cime sue poco scaldano, e meno difference, per efference de la composición del composición de la composic fcaldano, e meno diffeccano, per effere quali fimili alli afparagi, eli megliori fono quelli che hanno lepizze che spuntano senza foglie. mondificano, e confortano tutte le viscere, e nettano il sangue, & apronol'oppilationi del tegato, e si accommoderà come sotto si dirà.

Luro's in di. e frato.

Il Lupolo sarà buono in diverse minestre da grasso in brodi di carne, & neile misele, alligate in vous, e da magro con latte di mandole, ouero d'anime di memagro, & a loni, e si potranno condire con oglio di vliua, e di mandole dolci, conpafferina , ouero pragne fecche dentro , e fi feruiranno calde con pepefoppello fopra, ouero cannella, e fara buono ancora in infalata cotta, e fi potra infarinare, e friggere, fenza perleflarlo, e fi feruira caldo, consale, e sugo di melangole sopra, e potra seruire per regalo di diuersi Pesci arosto, e fritti attorno li piatti.

Petrosemolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI V.

L Petrofemolo è caldo nel fecondo grado, e fecco nel terzo, il meglio. re fara il tenero, e che non habbia fatto il fiore, nè feme, e le radici fue, che fiano giouane, e non vec. hie, e fara grato allo stomaco, mitiga il suo calore mangiato crudo, o cotto, prouoca l'orina, e rompe le pietre delle reni, e dissolue la ventofità, e si accommoderà in diuersi modi come forto. Il Petrofemolo si seruirà in diverse minestre da grasso,e da magro, & in

Pertofemolo cesta .

is duelle mi diuerle Pottaggierie, e diuerli ripieni di quadrupedi, e volatili, e di difore da magre uerli Pelci ancora, e farà buono in diuerle falle, e sapori verdi, & in die a in diucia uerse Torte, e Tortelli, & in Rauiuoli senza spoglia battuto minuto. ie e fri to B e per verdura di diuersi volatili alessi, e carne di qua trupedi, e si potrà di e teradice infarinare, e friggere, e si seruira caldo con sale, e sugo di melangole. m maefia: fopra, qual fara buono per regalare diuerfi Pefci fritti ancora, e le radice del detto Petrofemolo fi potranno fare in minestra da graslo, e da magro, & in infalata cotta, con pignuoli, e pafferina dentro, ouero con cappari di Genoua.

> Menta, e Serpollo, cioè Puleggio, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

A Menta è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, quella delli horri farà la megliore, e farà molto buona per li stoma.h. frigidi, e mangiata prohibifce che il latte non si appigli su lo stomaco, & è buona per le mammelle lattanti, & ammazza li vermi, ma fi vserà con altre herbe frigide in poca quantità, & in tempi freddi, perche farà meno nociua per il suo calore.

Et il Serpollo, cioè Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado, & il domestico sara il megliore, e mangiato nelle insalate per il suo odore diletta, e conforta lo stomaco, e leua il setore dell'aglio, e delle cipolle, e prouoca l'orina e questa herba ancora si vsera con altre herbe frigide e conseri-

rà alli vecchi, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Menta sarà buona in diverse minestre da grasso, e da magro, in par- Menta in diticolare in quelle di zucche, e di Nauoni, & in diuerfi legumi ancora bat- uerfe minest, tuta con altre herbette buone, & in diuerse Pottaggierie, & in sapori ver- di grado, e da di, e mescolanze di vigna, e sara buona ancora sopra alle Trippe parti- maro, e so colarmente, perche senza la Menta, se saprà di odore non ti lamenta.

Il Serpollo, cioè Puleggio si seruirà in diuerse minestre da grasso, e da este minest magro, fi come la menta, con altre herbette dentro, in particolare in epocaggierie quelle di diuerfilegumi, e fara buono in diuerfe Pottaggierie da graf- da grafio, e da fo, e da magro, & in diuerfi ripieni, e fapori verdi, & ininfalata con al- infalata, e fa.

ere herbe dentro.

Saluia, e Ruta, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

A Saluia è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, la domestica. farilla megliore, mangiata confortalo stomaco, e la vista, e conferifce alle vertigini, e fara buona viandola nelle viuande, e poste le sue foglie nel vino faranno imbriacare, e si vserd in tempi freddi, e ben lauata con vino, rispetto al'i animali velenosi, perche volentieri si riconerano fotto la Saluia, e perciò fi doneria piantare in compagnia della Ruta, come quella, alla quale rali animali non fi accostano.

E la Ruta è calda, e secca nel secondo grado, & incissua, e mondificatina, e mangiara toglie l'odore delle cipolle, e dell'agli, e fara buon L. contra veleni, doue che farà meglio per medicina che per cibo, fe beneche se ne potranno fare frittelle amare, doppo pesta, & impastata con Rott in fritfior di farina alquanto liquida, e fi feruiranno calde, con zuccaro fopra, e relie, a in iafarà buona in infalata amara, con altre herte buone ancora, e si accom-

moderanno come fotto.

La Saluia fará buona nelle frittate verdi, ben pesta, cioè nelle faluiate, saluia in file & in diuerfi addobbi, e marinati con aceto, e specie a bastanza dentro, iraddobbi, e fenza pesture se cotta in compagnia di diuersi profutti, e salami, & in di- marina i,e co uerfe Caluaticine, & in diuerfi Pefei, & in diuerfe Pottag gierie da graffo, viande da e da magro, per l'odore, & in diuerfi arosti ancora da grasso, e da magro, grasso, e da e dor po che farà ben lausta come fopra ho detto, fi potrà infarinare, e frige assitue filia

gere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e potra seruire per regalo di Pesci fritti attorno il piatto.

> Rosmarino, e sue qualità, e Cucina... Cap. XXVII.

L Rosmarino è caldo, e secco nel secondo grado, il meglio sarà il tenero, e fiorito, e il stori sono digestiui, se apertitui, se ne sa conserua ancora, e preso il Rosmarino con mele riscalda lo stomaco, ferma i stussi, e gioua alli asmatici, se alla tosse, e si agcommoderà come fortto.

Mofastino in Le foglie più tenere del Rofinarino faranno buone in diverfe minestre di diritti mines: con herbeste buone battute dentro, ele tramette più tenere fadio in fossilo; ranno buone in frittelle con fior di farina i mpaflata alquanto liquida, e fi

erotti, da feruiranno calde con mele, e zuccaro fopra.

rafio. 4.44 E farà buono in diverfe Pottaggierie di faluaticine, e di diverfi Pefci, e sinciali si per cuocere diverfi falamiper l'odore buono che li dà detto Rofmatino, è ci individuale in diverfa roffi, in particolare in quelli di Porco domettico, e faluatico, e nelli cofciotti di Caftrato, & in diverfi addobbi, fi come la Saluizo fopradetta, e li fiori del detto faranno buoni in infaltata foli, & in compagnia di altre herbe ancora.

Radice di Terra dette Patatte, con alcuni auuertimenti circa à diuerse Radice di herb... Cap. XXVIII.

L'Aparattas fono alcune Radice, quali fanno in Spagna forto terra, fono longhe come l'altre radici di altre di uerdi herbe, e se ne tropano in diuerfi luoghi di detta Spagna, ma in particolare a Malaga no detta de la companio di diuerfi luoghi di detta Spagna, ma in particolare a Malaga no detta de la companio de grado, e dure da digerire, e si potranno cuocere nei forno, e fotto le bragie, e fi feruiranno con succaro, e vino bianco (opra, doppo nette dal la scorza, e fenza vino ancora, e faranno buone sciroppare in succaro purificato, solo, e di in compagnia di diuerfi frutti d'alberi, benche in Spagna ne fanno conscerua ancora con altri frutti dentro, qual non è ingrataal guilo. E li hauera particolare ri giuardo, tanto nelle sopradette Paratte, quanto nelle fotto notate Radici di quali su voglia ferre, quali la magnetica del proportio de

a diceliur, gior parte faranno fiori, e femi, che la loro vera fi gione fara l'inuerno, call vierte forte perche nella Primueera, e nella Efiate, la maggior parte della loro virtufe si Francio. ne và nelli forti, e femi, e nelle foglice.

Carote, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

E Carpte sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, le megliori faranno l'inuerno, e le roffe, e groffe : non faranno di gran. nutrimento, e prouocano l'orina, ma fono dure a digerire, e ventofe, in Ispagna le addimandano, Sonoras, e si accommoderanno in infa- carece in inlata cotta, con mosto cotto dentro, e pepe sopra, con buon oglio, e si po- al minete. tranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che saranno perles- e falami da fate, e faranno buone nelli falami da magro, fatti con polpa di diuerfi Pe- magro, & in sci , si come al suo luogo ho detto, e per dare colore a diuersi geli da grasfo, e da magro, e si potranno fare in conserva bisognando, come le sopradette Patatte, con la decottione in zuccaro purificato a bastanza, doppo cotte alesse in vino bianco.

Pastinache, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

E Pastinache sono calde assai, e participano delle qualità delle Caro-, te sopradette, & le grosse, e tenere faranno le megliori; sono asterfiue , e prouocano l'orina, & i mestrui, & aprono l'oppilationi, ma fono ventofe affai, e dure alla digeftione, benche cucinate perdono la loro malignità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Pastinache si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del- Pastinache in le Carore, e li feruiranno ancora come quelle, si come sopra al loro Ca- uvei li modi, pitolo ho detto, doppo che fe li hauera cauato il midollo di dentro, come fi faranno del parte più dura, e legniccia, e come faranno cotte aleffe, si potranno infar fricceon parinare, e friggere, ouero passarle per pasta di fior di farina alquanto li-fia. quida, e fritte in buon oglio come lopra, e si feruiranno calde, con zuccaro, ouero mele fopra, e fenza zuccaro, con agliata in tondi,e faranno buone cotte fotto le bragie, e si faranno in infalata, con mosto cotto dentro .

Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

E Radici sono calde nel terzo grado, e secche nel secondo, le megliori sono le negre, e le più tenere dette in Ispagna Ravanos, prouocano l'orina, mollificano il ventre, e mandano fuori le pietre, e renelle delle reni, e veffica, e faranno buone mangiate contro il veleno delli funghi, fono dure alla digeftione, e nuocono alla vifta, ma mangiate doppo il pasto offendono meno, & aiutano più alla digestione, e chi le vorrà mangiare per medicina, le mangierà auanti altro cibo, e si accommoderanno come fotto.

- Le Radici si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo

fernite crude,

Radice in di-uere mineft, cotte in altra acqua a parte, e ben scolate, e striccate da detta acqua, in. da graffo,e da quelle da graffo cotte nel brodo di carne di Castrato, con herbette buomagro, & in ne battute minute, con ventresca di Porco salata, con le soglie più tee fotfritte , e nere dentro .

E si potranno fare in insalata cotta doppo alesse come sopra, servita con pepe sopra di più al suo condimento, e saranno buone soffritte ancora. in buon oglio, e fi feruiranno calde, con fale, pepe, e fugo di melangole. fopra, e le cimette più tenere si faranno in insalata cruda ancota, e le dette Radici, si come li Rananelli si seruiranno crude, con diuerse insalate.

Ramolacci, e loro qualità, e Cucina... Cap. XXXII.

I Ramolacci sono caldi nel terzo grado, e secchi nel secondo, e saranno molto più acuti che le radici; li teneri faranno li megliori, e più grati al gusto, prouocano l'orina, & i mestrui, e saranno più efficaci in tutte le cofe delle domeftiche, benche duri alla digeftione, e faranno meglio per medicina, che per cibo, e conferiranno alli flomachi gagliardi, e che faricano affai, e fi accommoderanno come fotto.

Ramolacci in eutte It medi, le Radici . # Rananelli .

Li Ramolacci si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno viulde che delle radici, e rauanelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si alesfi failmodel- feranno con le foglie più tenere, e doppo ben striccati, e tagliati, & foffritti con buon oglio, e fale, con spigoletti c'agli ammaccati dentro, e fi serniranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si poneranno nel fabbione, acciò venghino più teneri, e le cimette che spunteranno, faranno buone in infalata cotta, e cruda.

Rape, e Ioro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

E Rape sono calde nel secondo grado, & humide nel primo; le rotonde, e quelle, che tirano al giallo sono le megliori, saranno di gran nutrimento, ma ventole, e generano acquosità nelle vene, & Rape cucina. oppilano, e sono dure a digerire; si vseranno cotte in buoni brodi di carne te in brod: di graffa, con profutto, o altri falami dentro, in particolare in quella di cacarne, & Tut tih medi de itrato, perche faranno buone per alcune infermità, e fi accommoderan-Naueni. no indiuersi modi come sotto.

Na 10ni inmi neftre da graf

Le Rape, e Nanoni senzate soglie, doppo che saranno cotte in altra acqua a parte, e ben scolate, si potranno fare in minestra in buoni brodi di Le da magro carne, con ceruellato fino o profutto dentro, e da magro con cipollette foffritte in buon oglio dentro, con herbette buone battute minute, e rap. pette di finocchio, e si seruiranno calde con pepe, e formaggio grattato lopra.

Nauoni ofrit ti dorro cetta aleisa.

E si potranno sosfriggere con buon oglio, & spigoletti d'agli, ammaccati

cati dentro doppo cotte alesse, e bene striccate, e si seruiranno calde con

fale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno accommodare come le Trippe alla Milanese in particola. Nauoni accore li Nauoni, doppo cotti in forno, ouero in acqua, in fette, e ben ico- le trippe alla lati, cioè vn ordine di fette di pane, & vno di detti Nauoni, con formag-Milanefe, gio grattato, e spetie sopra,ad ogni suolo,e si condiranno con lardo battuto minutamente, e tenuto a molle in acqua a baftanza, da graffo, e da magro con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole fopra.

E si faranno in insalata cotta detti Nauoni doppo essere stati colti al- Nauoni in inquanto tempo, e cotti in forno, come fopra, ouero fotto le bragie, per-falta corta, che (aranno molto più faporiti che cotti in acqua, e si serviranno con oglio, fale, pepe, & mosto cotro, con agresta sopra, e se ne potranno sare Torte ancora, doppo cotti, e ben battuti minuti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e spetie a bastanza dentro, esi seruiranno calde con zuc-

caro fopra. E le foglie delle dette Rape, e Nauoni, fi accommoderanno come quel- Nauoni co te le delli Romolacci, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farle in foglie accom minestra, & in infalata cruda in fuori.

quille delli

Radici di Bietola, Cicoria, e Petrofemolo, e loro qualità e Cucina. Cap. XXXIV.

E Radici di Bietola, în particolare quelle che fanno a Firenze, e Roma, & altre parti d'italia, ma vengono portate le femenze. di Alemagna, sono dell'aftesse qualità della Bierola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e le Radici di Cicoria, e Petrosemolo, Radici cuciancora queste hanno le medesime qualità, che le sopradette herbe, si co- nue come le me alli loro Capiroli ho detto, e si accommoderanno, e seruiranno nel- come alli lor l'istessi modi, si come alli Joro Capitoli ho detto.

deus .

Aglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. X X X V.

'Agho è caldo, e fecco nel quarto grado, & è acuto, & ha facolta digeflina, & aperitiua; il fresco sarà megho che il secco, e mangiato folo, ò con altri cibi, farà buono contra veleni, & ammazza li vermi del corpo, e prouoca l'orina, e fara contrario alli stomachi caldi, e conferira alli freddi, & a quelli che patificano difficolta di orinare, e da alcuni è addimandato Triaca Rufficorum, e fi accommoderà come fotto in diuerli modi .

L'Aglio sara buono in diuerse minestre da grasso, e da magro, in Aglio I liuer particolare nella Oglia a'la Spagnuola, & in quelle dilegumi, & in di-femiarfre, e nerle pottaggierie da graffo, e da magro, come in diuerii polpetroni ri- à graffo, e da pieni

serfi marina- pieni di carne, e di pesci, battuto con lardo, con herbette buone, da grafti, & addobb fo, e da magro, con Tarantello diffalato, battuto con dette herbette. dinerfi arofti, buone dentro, quali Polpettoni fi faranno arofto, e forteftati, e fara te fritti, e con aucora in diuerfe riempiture da graffo, e da magro, & in diuerte, & in Dipori f Marinati, & Addobbi, & in diverti Arolti, in particolare nelli Cofciotti di Caprio, e di Castrato.

E l'Aglio secco cotto sorto le bragie pur sarà buono seruito caldo con sale, e pepe sopra; e lispigoletti intieri doppo netti dalla scorza, e fritti, e fi feruiranno caldi con fale, pepe, e fugo di melangole fepra.

E sara buono con diuerse insalate per l'odore, e mangiato ancora, in particolare in quelle di Cicoria, e di Mazzocchi, e mailime l'Agliet-

ti teneri.

E fi feruirà in diversi sapori, in particolare nell'Agliata, fatta con Noci, ò Mandole pelte, con mollica di pane imbenerata in agrefta, ò brodo, liquida a bastanza.

Cipolla, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

A Cipolla è calda nel terzo grado, e secca nel secondo; le megliori fonole groffe, e bianche, e poi quelle rosse, ma sono più forti, incita l'appetito, & afforcigha gli humori, & accresce il coito, mangiata cruda, main molta quantità infiamma il fangue, induce fonno, & offusca la vista, e sa dolere la cesta, ma tenuta a molle in acqua fresca alquanto, perderà gran parte della fua malignità, e così cotta ancora farà megliore , e conferirà alle complessioni fredde , & offenderà alle calide , e fi accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Cipella in diseife minett. da graffo,ces diuerfe petag gierie.

La Cipolla si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, quelle di carne in particolare in quella di Caffrato, con ventresca, & herbette. magro, a in buone dentro, e si potranno alligare in voua con dette herbette battute. minute dentro, e si seruiranno con cannella sopra, & in quelle da magro, foffritta in oglio, con herbette buone, in dinerle minestre di legumi, & in quelle di Zucche, e di Naugni , & in altre diperfe , e fara buona nella. Oglia alla Spagnuola intiera, & in diuerfe Potraggierie da graffo, e da. magro, tagliata minuta, con herbette buone dentro, ouero in pezzetti, & intiera ancora a beneplacito.

Cipolla ripler sempitura ancora.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di diuerse carni, con pignuoli, e na in diuerti pallerina, con profutto, e fegatetti di Polli dentro, e da magro con Picflara, e fenza cadiglio di diuerfi Pefci fenza fpine, con herbette buone, e Tarantello diffalato battuto dentro, con spetie a bastanza, con pane grattato, & noci foppeste, e si sottestera con oglio, ouero butiro.

> E si potrà riempire con voua, e formaggio grattato, & agresta in grani , & altri regali dentro ancora , e quella da graffo fi fottefterà in defrutto, con ípetie a bastanza dentro, e si seruird calda da per se, e per

rega-

regalo di altre viuande attorno li piatti ancora.

E si potrà fare senza riempitura come sopra, partita per metà, & anco foffritta nella Leccarda, doue colerà il graffo di qual fi voglia carne graffa cotta arofto, o fia di volatile,o di quadrupedo,e fi feruirà per regalo di detto arofto, e da per fe ancora, con pepe, e fugo di melangole fopra.

E fi potra friggere, tagliata in fette fottili, e fi feruira calda con fale, Cipalla filita pepe, e sugo di melangole sopra, e sarà buona in diuerse frittate, e nella frittate, e nella fauetta ancora, e fi potrà cuocere intiera fotto le bragie,o i n forno, e fi lafauetta cotferuirá in infalata con mosto cotto, e pepe sopra, con fale, & oglio, & ace-ia, condito, e cruda in infalata, da su posta, & in compagnia di altre herbe, come conte tener Dragoncello, Bafilico, e Porcellana, & altre diuerfe herbe.

E le cipollette tenere faranno buone in diuerfe infalate crude, fi come la sopradetta cipolia ancora doppo effere state a molle in acqua si come.

fopra ho detto.

Scalogne, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

E Scalogne sono calde quafi nel quarto grado, e secche nel terzo. e le megliori faranno le rosse, e piccole, incitano l'appetito, & accrescono il corto, & offendono la vista, e sono ventose, & essasperano la lingua la molta quantità: fi terranno a molle in acqua a bastanza. doppo hauerle amaccate, ma cotte faranno meno nociue ad ogni compleilione, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Scalogne fi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che scalogne in & faranno della cipolia sopradetta, e si seruiranno come quella, da farle ri- de che fi fari

piene in fuori, per esfere queste molto più piccole assai.

Porro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

L Porro è caldo nel terzo grado, e secco nel secondo, pronoca l'orina, & i mestrui, e mangiato con sale, purga lo stomaco dalla slemma: farà contrario a tutte le complessioni, per esfere cibo da stomachi gagliardi, e che faticano, ma cotto farà meno nociuo però a due acque, e fara buono contra il veleno delli funghi cotto fotto le bragie, e fi accommodera in tutti li modi che fi farà della cipolla, fi come fopra al fuo Capi- accomoderà tolo ho detto, da farli ripieni in suori, e sara buono con diuerse insalate. I insalate cu crude, doppo che farà fatto bianco fotto la terra, o nelle vinacce.

date corra.

Tartuffoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

I Tartufoli sono caldi, & humidi nel secondo grado, li meglio saranno li negri, e gro li, e di buon'odore, saranno duri alla digeftione, e generano baon nutrimento, ma grofio, moltiplicano lo

Not the Contract of

fperma, & incitano il coito, e riceueranno tutti li condimenti che fe li daranno, tanto nelle viuande da graffo, quanto in quelle da magro, e fi accommoderanno in diuerfi modi come fotto.

Tattuffoli in dinorfe viuan attartuffolati.

Li Tartuffoli saranno buoni in dinersi Passicci da graffo, e da magro ande de graffe, cora, & Attartuffolati, con oglio, ouero butiro, e con destrutto ancora, da magro, & con fale, e pepe a baftanza dentro, e si leruiranno caldi con le fructe, con fugo di melangole fopra.

Tarroffolicos : E fi potranno cuocere fotto le bragie, e fi feruiranno caldi in faluietta ri forto le bi a crudi ancora, te, ouero intieri, con fale, e pepe, con fugo di melangole fopra, e nell'ifteffo modo fi potranno feruire crudi ancora, in faluietra bianca dobpo mondi dalla scorza, seruiti come li sopradetti sotto le bragie.

Regola da offeruare nel mangiare, e feruire delli frutti. Cap. XL.

Difcorfs fo. pra li fruiti da vfarfi fe condo !e com pleilioni .

Velliche hanno lo stomaco freddo, & humido, non deuono víare. frutti freddi , & humidi , come meloni , e zucche , & altri fimi--li , che facilmente , fi conuertono in flemme , e cattiui humori . ma quelli che hanno li ftomachi caldi, e fecchi gli potranno vfare, perche non li offenderanno tanto, & fe bene meglio si vedranno per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno, & il modo di vsarli, e seruirli nientedimeno fara bene a fapere che tutti li frutti con fcorza dura faranno peggiori di quelli con fcorza tenera, e più duri da digerire ancora, perchetutti li frutti con scorza sono vntnosi, e massim e quando che saranno vecchi, tanto peggiori faranno, come le mandole, & auellane, e li pignuoli, che quanto più fono vecchi, tanto più faranno rancidi, & vntuofi, e perciò tutti quelli che vorranno mangiare qual si voglia sorte di frutti, tanto con scorza, quanto fenza, haueranno particolare riguardo di considerare bene la sna complessione, e qualità, si come sopra al primo Capitolo di questo libro quinto ho detto.

Cedro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

T El Cedro fi denono confiderare quattro cofe di vtilità, la fcorza, il fiore, la polpa, & il feme : la fcorza del Cedro è calda nel primo grado, e secca nel fine del secondo, e la polpa, cioè la midolla è calda, & humida nel primo grado, benche alcuni dicono che sia fredda 1e fecca per la fua acerofità, & il feme è caldo nel primo grado, e fecco nel fecondo, e fimile qualità tiene il fiore ancora, e la feorza del detto mangiata fa buon fiato, e tenuta trà li panni lani li difende dalle tarme, e così tutto il frutto ancora, & il Cedro candito con zuccaro farà buono ad ogni eta, e complessione, benche sia di dura digestione, e si ac-

com-

commoderà in diuersi modi.

Il Cedro fi porrà feruire per antipafto con zuccaro, & acqua rofa fopra, cha feruire tagliato in fette fortili, il più tenero, e farà buono per regalo di diuerfe para e di una dettorno il piatti, e fi potrà feiroppare, e candire ancora in zuccara diverso purificato, con fufficiente decottione, doppo che fi farà tenuto a moltare propositione de la più acque, e fitricato bene il figo che tiene dentro, il qual figo farà supera di buono in diuerfe Pottaggierie, e falfe, e così il Cedro candito farà buono di discipitato di buono in diuerfe Pottaggierie, e falfe, e così il Cedro candito farà buono di ni diuerfi Paffici da graffo, e da magro, fi come al fiuo luogo ho detto, di ni diuerfe pottaggierie ancora, in particolare nelli polpettoni di Piccadiglio all'Inglefe, e tagliato in fette farà buono per regalo di diuerfi piatti e fe ne pottà far fila, e on fpette dolce dentro, doppo che farà ben pefto in mortaro, e themperato con vino amabile bianco, e figo di limencelli, o uero agrefta, qual farà buona fopra a diuerfi arofti da graffo, e da magro, doppo bollita a batlanza, purche non pigli corpo, e farà buona ancora fopra a diuerfi Piccadigli, pur da graffo, e da magro, fenza bollire, in quelli però che anderano ferutic tadida, è ancoi ni duerfe Pottaggierie.

E fi potra fare l'agro di Cedro con decottione in quelta maniera, fi torrà sproi cetto voo a pelo vgui demente quelle trè cofe, acqua, midolla di Cedro nette di fontenet de feme, e rezzole, e zuccaro ino, il quale fi farà purificare con chiara d'vo-

terd in val inuetriati.

E fifarà detto agro fenza decottione ancora , frorrà vgualmente tana miodila netta di leme, e rezzole, e tanto zuccaro fino in poluere ; e fi torrà il Cedro, e fi vuotera dalla parte del gambo tutto l'agro, e fi lafeera furtata la parte del fiore, e fi poneta vgualmente va cucchiaro di zuccaro, e vino di extro agro, e fi terrà tal orinie, tanti cucchiari di detto agro, fi poneranno, quanti fe ne poneranno di detto zuccaro, per fino a che vi fara agro di vo Cedro, e por fi turera dalla parte del gambo, con l'itheffo Cedro che fi fara leguno detto agrocon diligenza, di modo che la fiorza mon fia aperta da parte alcuna , eccetto che vin buchetto quanto polia fonlare dotto agroin vafo, a dila parte del fiore, per fino a che ne vicirà, qual farà agro fenza decottone, e melto perfetto, dop po haue fo tenuto alcuni gion na 10 soli in vasio nutetrato, accione fi già alquanto corpo.

ua, con le gusce dentro, e doppo passato per lo sdaccio, o cassetta, se ne., sai a la decottione a bastanza, finche hauerà preso alquanto corpo, e si met.

Limoni, e ioro qualità, e Cucina. Cap. XLII.

1 Limoni, e Limoncelli hanno le medefin e qualità delli Cedri, fono freddi, e fecchi nel fecondo grado, è di megliori fono li cedrati, è di hanno le neut fime facoltà che li cedri, ma più di bolmente, è il facco loro rifueglia l'appetiro e caccia le pietre, e renelle delle reni, prefoi nvino, è il finnie i anno li limoncelli tagliati ninuti mangiati, ma faranno contratij alli filicit, è a quelli che pateno dolori colte; prerhe fo-

n

no astrettiui, e raffreddano lo stomaco, e conferiranno alli gionani, e colerici, ma per li vecchi, e flemmatici non faranno buoni, e fi accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Limoni fi accommodară Uand.

Li Limoni fi accommoderanno in tutti li modi , che fi firanno li cedri, fi noin tatti li come fopra al loro Capitolo ho detto, e li feruiranno come quelli ancomodi del Co ra, e se ne saral'agro come quello di detti cedri, se bene che il loro sugo farà megliore farà meglio per fare diuerfe falle, e fapori, & in diuerfe Pottaggierie da grafio, e da magro, si come faranno megliori ancora da tagliare per regalo di diuerfe viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti feraiti con zuccaro, & acqua rola fopra, quali faranno buoni fopra a dinera arosti da grasso, e da magro, con diuerse salse sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da graffo, e da magro, & tagliati in fette in infalata, con.

fale, pepe, & oglio fopra, con zuccaro. Limoni fcire

E si potranno sciroppare, e candire detti Limoni, si come li sopradetti Pati, e căditie cedri, doppo effere ftati a molle in più acque, e ftriccati dal loro agro, e fatti prima cuocere in altra acqua a parte, e posti in vaso con zuccaro, o mele purificato, e se li darà la debita decottione dello sciroppare, quero di candirli, e si seruiranno in tutti li modi delli sopradetti cedri canditi. ouero sciroppati.

Lime dolci, e

Elelime quali sono specie di Limoni, ma sono più dolci assai, & alcune di meto fapo di meto di meto fapore, quali fi potranno feruire intiere, e tagliate in melt limon, fette senza zuccaro sopra, e così li Limoni cedrati, quali sono dolci affai, e quelle di mezzo sapore si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli Limoni.

Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e Cucina... Cap. XLIII.

I Aranci dolci fono caldi temperatamente, e la scorza è calda, e fecca nel principio del terzo grado, & il feme è caldo, e fecco nel fecondo grado, e gli agri fono freddi nel primo grado, e quelli di mezzo sapore sono freddi, e secchi temperatamente, e li megliori faranno quelli di scorza liscia, e pesi, saranno megliori seruiti auanti altro cibo per lo stomaco, e saranno buoni in ogni tempo per li giovani, e colerici, e per li fanguigni feruiti con zuccaro fopra, e massime nella Estare, e tempi caldi, tanto li dolci feruiti fenza zuccaro, quanto quelli agri, e di mezzo sapore seruiti con zuccaro sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come forto.

Aranci fereiti .

Li Aranci doppo mondati dalle rezzole li spigoletti, si seruiranno per per adrigatio antipa" con zuccaro, & acquarofa fopra, & il fugo delli brufchi, e duerfe falle, di .. zo sapore sarà buono in diverse salse, da per sè, e con vino biantre viside de c , ouero agresta, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, & indiuersi sapori, e per alligare diuerse minestre da grasso, e da magro,

COD

con your shartute dentro, & in dinerfe pottaggierie da graffo, e da. magro, & in diverfi Pafficci per rinfrescarli, con fugo di limoncelli aneora, il come alli loro luoghi ho detto, e faranno buoni ancora fopra a diuerfi arofti, & antipafti fritti, & altre diuerfe fritture .

E si potranno candire, e sciroppare detti Aranci, come li sopradetti Aranci ciditi Limoni, e Limoncelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, ma biso- come la lurio. gnerà farli flare a molle in più acque di quelli, perche la loro fcorza è mol- celli-

to più amara, e si seruiranno come detti Limoncelli ancora.

Cotogno, esue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

L Melo Cotogno è freddo nel primo grado, e secco nel secondo, & è conftrettino, e se si mangia in molta quantità muone il corpo. e mangiaro auanti altro cibo lo restringe, & assicura dell'imbriachezza, e stagna li flussi, ma il suo odorato offende la testa, & in qual fi voglia modo cotto non offende, e massime in Cotognata, e cotto forto le bragie, ouero in forno, farà più fano, e meno stitico, e racconcia lo stomaco guasto, e lo conforta mangiato doppo il pasto, ma auanti altro cibo fitica il ventre, fiche fi feruita doppo con le frutte, perche reprime li fumi, che vanno delli altri cibi alla telta, e fi accommoderà in diuersi modi, come sorto si diranno buona parte.

Il Cotogno detto in Ispagna Membrillio, farà buono tagliato in fette Cotogno 1 di in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e si cuocera arosto in for- gierie da gras no, e fotto le bragie, e si seruirà caldo, e freddo, con zuccaro a bastanza los damegro sopra, e si potrà cuocere nel mosto cotto, & in vino ancora, e si seruirà come fopra, con zuccaro a baftan/a, e farà buono ancora in diuerfi ripie-

ni tagliaco in fette come sopra da graffo, e da magro.

E fi potra fciroppare in acqua, ouero in vino bianco con zuccaro, e cotegno fcicannella in canna a bastanza dentro, e con garofani, in questo modo, a reppeto ir di torra a peso vguale zuccaro, & acqua, ouero vino bianco, con detto Co- in Cotognate togno netto di scorza in tette, la quantità che hauera di detto Cotogno a pelo, tanta acqua a pelo fi ponerà, e tanto zuccaro, il quale fi farà purificare con chiara, e gusci d'vous dentro, e si passers per stamigna, e si potra fare Cotognata, con la quantità sopradetta da sciroppare, ma se li darà la debita decottione, con odori di muschio, o ambra, e senza odo-

ri ancora.

E fi farà conserva di detto Cotogno, con darli la decottione, che il frutto venga disfatto, meltandolo con cucchiara di legno, e si ponera in valet. Confetua, & ti di vetro, o scatole, si potra sciroppare come sopra detto Cotogno, con mezza libra di zuccaro per vna di detto, & vna d'acqua, ouero di vino, ma non sara di tal bontà, e se ne farà gelo di detto Cotogno, con Dragante amollato in acqua di odori dentro, doppo hauere tenute le scorze di detto nell'acqua, o vino, che andera per fare la decottione di detto ge-

Ootogno Idi ctoliace, & in paita, però la Corognata , e conferua de

· lo, e fi ponerà la quantità sopradetta della Cotognata. E si potranno fare diuersi sapori di detto Cotogno sciroppato, & in monerfi spori. de frarda con vua negra dentro, doppo che se li sara data la debita decottione da fua posta, con senape, & altra spetiaria dolce a bastanza dentro.

E si potranno fare diverse Torte, e Crostate, tanto dello sciroppato, quanto della Cotognata, ouero conferua, e fi feruiranno calde, e fredde a beneplacito con zuccaro fopra, e fi farà in Crostate detto Cotogno crudo, doppo tagliato in fette fottili, con zuccaro, e cannella dentro a baftanza, e si seruiranno come le topracette di conserva, e la detta Cotognata, e conserna saranno buone in dinersi altri lauori di pasta, & in dinersi Pafliccetti alla Genouese ancora.

Pera diuerse, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

Elle Pera ve ne sono più sorti, si come delle mela ancora, e sono tredde nel primo grado, e fecche rel fecondo, e per la diuerfita loto, alcune fono che hanno del terreftre, & altre dell'acquoso e perciò fono fredde, & alcune nò , perche in v na l'era fola vi farà variatione. di qual tà, e le faluatiche non fono buone per niente, perche fono di cattivo fapore, e dure, & hanno del pontico, na in generale la Pera don efica farà megliore, se bene che habbia in se striche 22a mescolata con dolcezza acquofa, doue che faranno contrarie a quelli che patifcano dolori colici, e renelle, e faranno grate alli florra hi deboli, e le Pera mofcatelle fi mangiano auanti il pafto, in pora quantità, perche fi putrefanno, e perciò vi si beuerà sopra buon vino, e gighardo, ma le altre di qual si voglia forte si mangieranno doppo il pasto, perche la loro grauezza aiuta alla digeftione, ma non vi fi benera acqua, perche non fi digerif. ano mai, e fariano pettinie, tenza beuerci fopra il vino, e fi accommoderanno in diverfi modi come fotto.

Pera accomo date in triti e candite, år fermite crude,

Le Pera di qual i voglia forte fi potranno accommodare in tutti li modi, che fi faranno del Melo Cotogno, fi come fepra al fuo Capitolo ho det-Alclocoreg o to, e fi fetuiranno, come detto Corogno aacora, e di più fi potranno candire ma fi ponera la terza parte di più zuccaro, del fopradetto da fare. Cotognata, e conferua, con la debita decottione, e le l'era crude in generale fi feruitanno con le frutte doppo il pasto, conforme alle loro stagionisfi come per ordine qui fi vedrà.

Pera San Giouanni. Moscatelle, e Moscatellone. Bugiarde, cioè zuccare mane. Diaccinole, e facchelle. Brutte buone, cioè ruspide. Ruon christiane .

Fran-

Franzele.

Pera mela.

Di queste in Primauera si comincia a crouare la maggior parce, e duras no quafi tutto l'Autunno.

Pera bergamotte. .

Pera fpine, a Lucca vi sono in tutta bontà.

Pera Fiorentine .

Pera carouelle, quali si scaldano sotto le bragie, e senza scaldare s Pera ruggine si seruiranno come le carouelle.

Riccarde .

Pera buon christiane, ve ne sono di vernarcceie ancora.

Pera bronche, e di Papa, & altre forti di vernareccie, quali fecondo li luoghi fi addimandano in diuerfi modi, fi che qual (i voglia delli fopradetti frotti fi potrà tagliare in fette, e seccarli al Sole, ouero in forno, e fi conferueranno in luogo afciutto, e fi feruiranno in dinerfe Pottaggierie. Pera feeche 1 da grafio, e da magro, & in diversi ripieni, e saranno buone per co- gierie, eripie pritura di dinerii pelati alessi, doppo hauerle tenute a molle in acqua wis percopit tepida a baltanza.

Mela di più forti,e loro qualità, e Cucina . Cap. X L V I.

E Pome Mela dolci fono calde nel primo grado, & humide temperatamente, e le brusche sono fredde, e secche si come le Pera sopradette i quelli frutti levano dinerfi nomi secondo li paefi, se bene che le Appie tengano il primo luogo, e le Appiolone il fecondo, & il terzo le Rofe, e Decie, fono affai ventofe, e contrarie alli flemmatici, e podagrofi, & offendono la memoria però le agre, & infipide, perche fono di cattino nutrimento, e generano cattini humori, doue che fi eleggeranno le Mela dolci, mature, e più temperate, e si cuoceranno sotto le bragie, e fi feruiranno con zuccaro fopra, e fi accommoderanno in diuerfi modi come fotto.

Le Mela si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno Mela accome delle pera sopra dette al loro Capitolo, e si ferniranco in tutti li modi dare i tutti li di dette l'era ancora, e se ne fara Conserva, e dinersi sapori, in par- ra, ele Appie ticolare di Mela Appie, qual sara di tutta persettione, e cotte come so-in Co-serua e pra fotto le bragie, ò in forno, ouero sciroppate, saranno buone per

Conualescenti ancora.

Mela granate, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

Elle Mela granate ve ne sono di tre sorti circa al sapore, dolci, brusche, e di mezzo sapore, se bene che in specie fiano di vna.

forte : ma però differenti di qualità , perche le dolci sono calde, & humide temperatamente, e queste faranno grate allo stomaco, e le brusche sono fredde nel secondo grado, e di molta stiticità, e quelle di mezzo sapore sono di mediocre temperatura, e le brusche giouano al fegato, & estinguono la sete, e per l'istesso vale il loro vino, e per li Conualescenti le brusche se li daranno auanti mangiare con zuccaro sopra. e quelle di mezzo sapore ancora, perche vn cucchiaro di quelti pomi granati igranati li fara tornare presto l'appetito, e voglia di mangiare, e le scorze delle dette Pome granate sono buone per le tarme pelli Panni lani . e si accommoderanno come sotto in diversi modi .

Mela granate

Le Pome granate sgranate si seruiranno per Antipasto con zuccaro ferunt coase fopra, e faranno buone per regalo di diuerfe Vinande da graffo, e da. caro fopra p magro attorno li Piatti, e fopra a diuerfi arofti, con falfa Reale, e fe galodi piatri ne potra fare vino, in particolare delle brusche, qual fara buono per fae fopta a di-nerif arofti, e re diuerfe falle, e fapori, con la debita decottione, con zuccaro, e canfe ne firà vi-no buono per nella in canna dentro, & alli sapori se li darà corpo con diuersi frutti scifalfe,e fageria roppati dentro, con fenape fmorzata con aceto, e fenza ancora.

Fichi di più forti, e loro qualità, e Cucina.! Cap. XL VIII.

I Fichi frefchi fono caldi in primo grado, & humidi nel fecondo, ma li fecchi fono meno humidi, perche fono caldi e fecchi in primo grado, e iono di buon nutrimento, e purgano le reni dalle renelle, e cauano la fete; e li fecchi perferuano dal veleno, e giouano alla toffe: li megliori faranno li bianchi, e poi li roffi, e negri, e che fiano di scorza sottile, e si beuerà l'acqua sopra, perche più presto si digeriscano, e si accommoderanno in diuersi modi.

Fichi freichi & in mineftre turi, fritti, & in mineftra da graffo.

Li Fichi si seruiranno ben maturi per Antipasto, con verdura sotto, per astipaño e si potranno seccare al Sole, ouero in forno, e si seruiranno doppo paefecchi depo fto con altre frutte, e faranno buoni mangiati con Mandole , o Noci, arolliti, eli & in minestra di Panata, per quelli, che hanno il Catarro, e si potranno arostire sopra alle bragie, ò scaldauiuande, e fi seruiranno caldi con zuccaro sopra; & li Fichi non maturi si potranno perlessare come li funghi, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sugo di melangole fopra, e doppo aleflati fi potranno fare in minestra, in buon brodo di carne, con Profutto dentro, doppo tagliati in fette, e ve ne faranno di più forti , come fotto fi diranno buona parte,

Fichi dori, cioè gentili.

San Pieri bianchi, e negri.

Fichi Bianconi , quali maturano per San Giouanni, & altri nel Settebre. Fichi Brugiotti, quali fono Settembrini.

Pisani bianchi.

San-

Sanguinelli. Donicali, & altre diverse sorti di Fichi, quali secondo li Paesi sone nominati.

1 ed & 50

Franole, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L I X.

E Fraghe, cioè Frauole fono fredde nel primo grado, e fecche nel fecondo: le domestiche, e rosse sono le megliori, e quelle che haueranno buon'odore, e quelle delli Giardini delle Ville di Lucea, e delle Montagne di Pistoia, e Colline di Firenze sono di rutta. perfettione, e faranno grate al gusto, e smorzano l'acutezza del sangue, e leuano la fete, e rinfrescano il fegato, & incitano l'appetito, e prouocano l'orina, fi mangieranno per antipasto, ben lauate in vino, conzuccaro a bastanza sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come fotto si diranno buona parte.

Le Frauole si seruiranno come sopra ben lauate in vino per antipasto, Prauole fina con zuccaro sopra, e si potranno fare in Crostate, con zuccaro, e can- antipale de nella a baftanza dentro, e fi feruiranno calde, e fredde con zuccaro, & Crofte e, e fe acqua rofa fopra, in particolare fopra aquelle con sfoglio, e fe ne potra qual è boose fare vino qual farà buono in diverse falle, con zuccaro a bastanza dentro, 1 falle, e però bollite a bastanza, con odore di cannella, & in sapori ancora bollito con Frauole, e zuccaro a bastanza dentro, per darli alquanto corpo. con senape, ouero altri aromati dentro .

Moroni Gelsi, e loro qualità. Cap. L.

I Gelsi mori quando che saranno maturi sono caldi temperatamente, & humidi nel fecondo grado, e li acerbi fono freddi, e fecchi. e li megliori fono li negri, se bene che tutti leniscano l'asprezza della gola, e leuano la fere ; si mangieranno a digiuno ben lauati in vino, o acqua fresca, perche si digeriscano meglio, & estinguono il caldo grande. ma mangiati sopra altro cibo lo corrompono, e nuoceno alla telta, & allo stomaco: questi frutti faranno di poco nutrimento, e si feruiranno per antipafto ben lauati come fopra, con verdura fotto, ouero con zuccaro fe uiti per an fopra, fenza verdura fotto, & le foglie del Gelfo bollite da per loro, le-care fopra, uano le macchie dell'oglio, lauate con sapone, e le dette foglie, e di vite, e di fichi rossi, vguale quantità cotte in acqua piouana faranno venire negrili capelli, benche io nonl'habbia prouata.

Persiche, e loro qualità, e Cucina.

E Persiche sono frigide, & humide nel fecondo grado, e le mandole de noccioli loro fono calde, e fecche, e le megliori faranno le Luc-Gg

chefe, & apertore,e ben mature,e poile Duraci,e Cotogne, e le noci Perfi. he, & altre diverfe, quali fono buone mangiate ananti al pasto, con vino fopra, e fenza ancora, faranno buone allo stomaco, e lubricano il corpo,le apertore in particolare, e si seruiranno con le frutte tagliate in fette come fopra, con vino, & intiere con verdura fotto, ma non fi monderanno dalla fcorza, perche non fi corromperanno cos ifacilmente mangiate con la scorza, & non offenderanno il sangue nelle vene, e vi fi benera buon vino fopra, e le Perfiche feeche, e candite fi feruiranno doppo pafto Perficara Tre per fig d'are lo flomaco, come le rotellette, che fi fanno dalle Monache Perrara d. a Ferrara, e le dette Periche corte fotto le bragie in foglie, o carta ba-

sellerte fatte Menach:

VIF. i.

gnata feruite con zuccaro fopra fono buone per connale/centi ancora. Nocciole d E le mandole di noccioli di dette, mangiate leuano li nocumenti di dette Perficht,e lor Ferfiche, e dell'imbriachezza, e giouano alli dolori del corpo, & ammazzapo li verini, e diffoluono la ventofità, e nettano lo ftomaco, fe ne torranno sei , o sette , & il più dieci la mattina a digiuno , & a quelli che hanno lo stomaco caldo basteranno trè, o quattro, e si accommoderanno in diuersi modi come fotto.

Perfiche ferui merfe po sag gierie, e Cro

Le Perfiche si potranno servire intiere con verdura sotto, e tagliate in u co le trus fette con vino sopra, con le frutte, e per antipasto ancora, e faranno buoglare, at di ne in diverse Pottaggierie da grasso, e da magro tagliate in sette, &in. Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde e fredde con zuccaro fopra.

E si potranno cuocere sotto le bragie con carta bagnata attorno, e si Perfich-corre selle Bagie ferniranno con zuccaro fopra, fi come fopra ho detto.

Perfiche 'Ci-Conferua.

Et anco fi potranno sciroppare, e candire, cioè farne Perficata con la deroppere, de in bita decottione in zuccaro purificato, e si ponera il terzo di più, comenel candire diuerfi altri frutti, e fe ne farà conferua fi come del Cotogno. e fi feruira nell'istesti modi , si come al suo Capitoto ho detto .

Perfiche fecdi pelalije pe Sei aleffe.

E si potranno seccare dette Persiche al Sole, ouero in sorno, tagliate. che fergite o in fette , o partite per metà, e si potranno servire in tutti li sopradetti mome le frefche dis doppo hauerle fatte stare a molle a bastanza,e bollire in vino bianco co per copritura zuccaro denero, e se ne faranno Crostate ancora, e faranno buone per copritura di diuersi pelati alessi, seruite con zuccaro, e cannella sopra, & anco cotte in brodo di carne, con ceruellato fino dentro, feruite conformaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra.

> Prugne, cioè Sufine, e loro qualità, e Cucina. Cap. LII.

Elle Prugne se ne trouano più sorti, se bene che siano di duesolamente, cioè negre, e bianche, e quando che saranno mature fono fredde, & humide, e le brusche, & acerbe sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo, e le meglio-

pliori sono le Armene, cioè Damascene, e Perniconi, e poi le Verdacchie, e Maffimiane, e Fiorentine, e fegueno poi le Marsiliane, e Catelane, & altre diuerfe forti, quali lascio a parte di nominare, & leuano la sete, e purgano la colera , & rinfrescano il corpo , e l'augumentano, ma debilitano alquanto lo ftomaco, e perciò faranno contrarie a quelli che l'haueranno debole, e frigido, & alli flemmatici, e decrepiti, & a quelliche pateno dolori colici, ma mangiate ananti altro cibo con zuccaro fopra, fi rimedia a tutti li loro mancamenti, e fi accommoderanno in diverfi modi come fotto.

Le Prugne, cioè fuline fi ferniranno monde di feorza con zuccaro fopra Prugne firoiper antipafto, & acqua rola, e fenza mondarle, con verdura fotto, feruite to, e con le con altre frutte doppo pafto, e fi lasceranno in tauola per fino alle confet- frure, à 1 di. tioni, e si seruiranno tanto le verdi, quanto le secche in diuerse Pottag- girica tip.e. gierie da graffo, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone in di- a sporte se

uerfi fapori, e sciroppate in zuccaro, o mele purificato :

E se ne farà gelo, con la debita decottione, e conserva. fi come delle. Prugne in ge

Perfiche fopradette, e si potranno seccare dette Prugne, fi come quelle fruste crosta di Marfilia, quali fi feruiranno crude, e cotte in vino con zuccaro fopra, te dio le fre calde, e fredde a beneplacito, per antipatto, e con le frutte ancora, e le fieche. ne potranno fare Crostate doppo cotte in vino come sopra, si come delle Frugne freiche ancora con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, cioè di quelle più bruiche, e fi feruiranno calde, o fredde, con zuccaro fopra.

Albicocole, cioè Armeniache, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

E Albicocole fono frigide, & humide nel fecond o grado, quefti frutti fi addiniandano Armeniache, perche furno portate in Italia di Armenia, e le megliori faranno le più gre ffe, e mature : fono grate allo flomaco, e levar o la fere, refuegliano l'apretito, e fanno orinare. ma fi denono mangiare per antipafio, perche doppo altro cibo fono più corruttibi'i, e debilitano lo stomaco, e mangiandole si benera sopra buon vino, benehe fara meglio andare referuato a mangiarle crude fenza formaggio, overo (alar e , perche fono molto più corruttibili delle Ferfiche , e fi accommoderanno in diverfi modi come forto.

Le Albicocole fi potranno accommodare in tutti li modi, che fi faran- Armeniache no delle Perfiche, fi come iopra al loro Capitolo ho detto, e fi feruranto di, e vinande come dette Perfiche ancora, ma intiere, e non tagliate in vino come quel-chedelle Pe fi le, e faranno buone in Crostate, tanto le mature, quanto quelle tenere non che se e no mature, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno cal-mouret rode, e fredde con zuccaro fopra!

E fi faranno in mineftra in brodi di carne, e fi alligheranno in voua, e fa- Armeniache ranno buone in diuerse Portaggierie da grasso, e da magro, doppo che ustra, a i die fi faranno perleffate in acqua a parce, & in diversi ripieni di arofti, e fi vera ripieni,

feruiranno crude con le frutte per donne granide, o altri fuogliati, però le tenere acerbe.

Lazzaruole, eloro qualità, e Cucina. Cap. LIV.

E Lazzaruole sono fredde nel fecondo grado , e fecche nel primo ; fono grate allo stomaco, e leuano la fete, e rifuegliano l'appetito; le megliori faranno le groffe, e più mature, ve ne fono di due forti, di bianche, e rosse, ma sono di vaa medesima specie, e di poco nutrimento, per la presta loro corruttione, e si accommoderanno in diverfi modi.

Lizzarnob feruite con le frante, e fetro

Le Azzaruole si potranno seruire con le frutte con verdura forto, e faranno buone sciroppate in zuccaro purificato, ouero in mele, e se ne pare, d'infa fara fapore molto delicato, e faranno buone in Crostate ancora doppo porite crofta- Teiroppate, e leuati li noccioli che hanno dentro, & in conferua si come delle Visciole.

> Visciole, e Ceragie Amarasche, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V.

E Visciole sono frigide nel primo grado, & humide nel secondo, e le Amarene sono più frigide, le megliori saranno le visciole dal gambo corto, giguano allo stomaco, & estinguono la sete, incidono le flemme mangiate auanti altro cibo, & incitano l'appetito, e più valorofamente lo faranno le Amarene, benche siano più astringenti; il sapore che si fa di dette Visciole, tanto delle fresche, quanto delle secche, è rinfrescatiuo, e da appetito, e si accommoderanno in diuersi modi. Le Visciole, & Amarene si seruiranno per antipasto, e conle frutte an-

Amarene fer-Amarene let. cora,con verdura fotto, e faranno buone in diuerfe Pottaggierie, e ripiefrante,& Id . giarie, e ripie mi,& in lappe Vifciele fci roppve,& in

ni da graffo, e da magro, e le fecche ancora, e si potranno cuocere in viwerfe portag. no, e fi feruiranno con zuccaro fopra, con fette di pane bruftellite fotto. E si potranno sciroppare in zuccaro, o mele purificato, e se ne farà sapore, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con mollica di pane per darli corpo, con senape smorzata con aceto forte.

L'ifciole in Coferna & in Croffett.

E se fara conserua, con più cottura delle sciroppate, e si conserueranno in barattoli di vetro e faranno buone in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, o fredde con zuccaro sopra. & in diuerfi altri lauori di pafte ripiene.

Ceragie di più sorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVI.

E Ceragie quelle che sono dolci, sono frigide in primo grado, & humide nel secondo, ma le brusche saranno più frigide, e le megliori faran-

faranno le Corniuole, e Duraci, e le Moscarelle, smorzano la sete, e muouono il corpo, e presto si digeriscano, e massime le acquaruole, e sarà bene di mangiarne poche, e con cofe falate, come Cafcio, ouero falami, e fi feruiranno con le frutte, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Ceragie di più forti, come Marchiane, Graffione, Palombine, Mo- Creagie diner featelle, & Acquaruole, & altre diuerfe, come faranno alquanto brusche, fe finnie, & fi ferniranno in tutti li modi, che fi faranno le Visciole, & Amarene, si co- re in tutti li me sopra al loro Capitolo ho detto , benche non faranno della bonta di modi delle quelle, ele mature fiferuiranno con le frutte, con verdura fotto, fi come le fopradette Visciole. .:

Nespole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVIL

E Nespole sono frigide nel secondo grado, e secche nel primo, si come le Lazzarnole ancora; le megliori fono le groffe, e che habbiano gli offi piccoli; fono grate al gusto, e confortano lo stomaco, fermano il vomito, e stagnano il flusso, ma fono di dura digestione, e di poco nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Nespole, quali si maturano nella paglia si potranno accommodare, in tutti li modi, che si faranno delle Lazzaruole, si come sopra al loro Ca- in tutti li mopitolo ho detto, e fi feruiranno come quelle, e fe ne potra fare Conferua fi come di dette Lazzaro de ancora, doppo passate per setaccio, e leuqui via sensita con li processita con la debita describirate. li noccioli, con la debita decottione, qual fara buona in Crostate ancora

Nefpole fi accomoderino di delle Liz.

Sorbe, eloro qualità, o Cucina. Cap. LVIII.

E Sorbe sono frigide nel primo grado, e secche nel terzo, le meglio faranno le mature, e le più groffe, sono astrettiue come le Nespole, ma più debole, margiate a digiuno stagnano li sussi, e doppo il pasto fanano il fouerchio vomito, fi mangieranno più per medicamento, che per cibo, perche generano groffi humori, & in poca quantica, poiche le molte tardano affai la digeftione, & aggrauano lo fromaco, fi matureranno attaccate in mazzi, ouero nella paglia, e fi accommoderanno come forto.

Le Sorbe mature fi feruiranno con le frutte, con verdara fotto, e fi po- sorbe mature tranno seccare le mature, & le acerbe al Sole, ouero in forno, e saranno fetuite con le buone in dinerfe Pottaggierie da graffo,e da magro con aleri frutti dentro, che in dinerfe

potreggierie.

Giuggiole, e loro qualità. Cap. LIX.

E Giuggiole mature sono temperate nel caldo, & alquanto humide, Giuggiole fi e le megliori faranno le groffe, e roffe, e ben mature, fermano le fruite. il vomito, e sono buone contro la tosse, e giouano al petto, & alle reni , ma fono dure alla digeftione , e contrarie allo ftomaco , fi feruiran-

no con le frutte, e ben mature, con verdura fotto, benche questi frutti faranno meghori per medicina più che per cibo.

Corgnole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X.

E Corgnole sono delle qualità delle Nespole, sono astrettiue, e disfeccatiue; faranno buone per tutti li flutfi del corpo, perche fono astrettiue al pari delle Nespole, e della Pruni saluatici : questi frutti faranno buoni per conualescenti, candite, ouero sciroppate, ma le crude fono dure alla digeftione, e perciò se ne mangiera in poes quantità, e si accommoderanno in diuerfi modi .

Corgnole fcile frurte,

Le Corgnole si potranno sciroppare in zuccaro, ouero in mele purisippate, & in cato, e se ne fara Conserua, si come delle Visciole, e sapore si come di quelport a me le le conta debita decortione, si come al Capitolo di dette Visciole ho desde fernite co to , ma fi mangieranno doppo altri cibi , e volendolo fernire con le frutte per donne grauide, o altre persone suogliate, che siano ben mature, e ben lauare, seruite con zuccaro assai sopra.

> Ceragie Marine, cioè Arbatrelle, e loro qualità. Cap. LXI.

E Ceragie Marine sono calde in primo grado, & humide nel secondo; le megliori faranno le groffe, roffe, e ben mature, di loro natura. fono acerbe, & aftringenti; fono buone per il fluflo del corpo, maoffendono lo Romaco, e fanno dolere la tefta, e però fe ne deue mangiare in poca quantità, e da donne gravide, & altre persone suogliate, e si ser-Ceragie ma ; piranno con le frutte, con verdura focto, ma faranno megliori per li paflori per il molto effercitio che fanno, & anco dalli vecelli, se ne potra mangiare fenza alcun nocumento, più che da altre perfone.

le frutte.

Vliue, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXII.

E Vlive mature fono calde, e temperate tra il feeco, e l'humido, e le acerbe sono frigide, e più constrettive, perche corroborano, e fermano il ventre, e le Vliue dolci in falamora fono calde in fecondo grado, e corroborative, & aftrettive ancora, e le negre foto megliori per il ventre, che per lo Romaco, e le verdi fono megliori per lo flomaco, che per il ventre; e perciò le negre si de uono mangiare auanti il pasto, e le verdi doppo, & le megliori faranno di Spagna, e di Romagna, & altri luoghi d'Italia; benche Virg ho ne ta trè forti d'Vhue, & anco il Mattiuolo, cioè quelle dell'Vlino piccolo, quali fi condifcano per mangiarle, e le feconde fono le piccole che vengano dalli Vliui grandi detre, Oleafire, e le negre sono di Vliui che nascono spontaneamente, e in Africa se ne ritronano, che senza condirle si mangiano, & anco in Portugallo in vn luogo domandato da Plinio, Emerita.

E le Vliue acconcie in falamora con aceto, incidono le flemme su lo ftomaco , & eccitano l'appetito, e lauandofi con detta falamora la bocca, fi nettano le gengiue, e fi fermano li denti fmoffi, conferiranno a tutte l'età, e complessioni, e si accommoderanno in diversi modi.

Le Vline senz'osso saranno buone in dinerse l'ottaggierie da grasso, e da vise I diner magro, & in diuerfi ripieni, & in diuerfe infalate cotte, e crude, e fi po- rie, e ripieni, tranno feruire per antipafto, e con le frutte antora per fino alle confettio. & in malate ni , e saranno buone senz'ossi in particolare sopra a diuersi arosti, con di- e sopra a dinerfe falfe fopra, fi come alli lor luoghi ho detto .

Pistacchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

I Piftacchi fono caldi, e fecchi nel fecondo grado, e quanto faran-. no più groffi e freschi , tanto faranno meghori, risuegliano gli appetiti venerei, mangiati, e leuano l'oppilatione del fegato, e mandano fuori le humidità del petto, e purgano lereni, e veffica, e lono di mediocre nutrimento, e fi accommoderanno come lotto.

Li Pittacche faranno buone in diverfe allegature di mineftre, co zuccaro Piffacchi I di a bastanza dentro, doppo netti e pesti soli , e con latte di mandole,o di pi- capori, a in gnuoli, & in fapori ancora, cor mollica di pane imbeuerata in agrefta, Conferi, e Pi con zuccaro a battan:a dentro, e fi potranno feruire crudi con le frutte, e erake crudi coperti di zuccaro, feru ti con le confettioni, & in Piftacchiati ancora, con le fentes e si seruiranno per antipasto, e con le altre confettioni a beneplacito.

Datta'i, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

L Dattalo è frutto che fa la palma, & ha molta calidità in se, e quando che è fat:o doice, e maturo, è caldo nel fecondo grado, & humido nel primo: li Dattali ingraffano, e fono buoni per il fegato, e per la tolle, e lubricano il corpo, ma fono contrarij a qual si voglia complessione mangiati senza cuocerli, ouero che siano canditi con zuccaro, perche riempiono il corpo di cattiui humori, e generano cattiuo fangue, e si accommoderanno in diversi modi come sotto.

Li Dattali fi potranno seruire in diuerse viuande, in cambio di scor- perali in diza di Cedro candita, se bene che non faranno dell'istessa bonta, come uerse potragin diuerle Pottaggierie da grafio, e da magro in pezzetti, & in diuerfi Pa- urif psitet flicci di Piccadiglio, con altri regali dentro.

E saranno buoni canditi con zuccaro, e sciroppati in diuerse Crostate con le futte con agresta in grani, & altre compositioni dentro, e coss li crudi ancora, e si potranno feruire con le frutte , ma ben maturi , se bene che non saranno buoni per la fanità,

Pi≠

Pignuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LX V.

I Pignuoli fono caldi nel principio del fecondo grado, & humidi , nel primo : li megliori faranno li più freschi , e domestici , e mangiati freschi, ouero cotti nel Mele, ò Zuccaro prouocano l'orina. e conferiranno molto alli Tifici, ma fono alquanto duri alla digeftione, ma di buon nutrimento, e si accommoderanno in diuerfi modi.

Pignuoli 1 di norfe pottag-

Li pignuoli doppo hauerli tenuti a molle a bastanza in acqua tepigierie da graf da ; e rinuenuti bene in acqua fresca faranno buoni in diuerse portagde ma gierie da graffo, e da magro, & in dinersi Pasticci, in particolare in Riccia mine- quelli di l'iccadiglio, tanto da grasso, quasto da magro, si come alli feruiti coo le loro luoghi ho detto, & in diuerfe Minestre intieri, e pesti, e fattofrutt, & con ne latte, qual sara buono per alligare diuerse pottaggierie, e Minestre, con roffr d'voua sbattuti dentro, e fenza ancora, fi come fopra ho derconfestioni. to, e se ne fara sapore ancora, e doppo stati a molle in più acque, si potranno feruire con altre frutte, con zuccaro, & acqua rofa fopra, e si potranno coprire di zuccaro, e farli confetti, & in Pignoccati, quali fi seruiranno con le Consettioni , e per Antipasto à beneplacito.

Mandole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X V I.

E Mandole dolci fono calde, & humide nel primo grado, e le. amare sono quelle, che li Alberi loro si lasciano inculti, che esfendo dolci diuengano amare, quali, fono fecchi nel fecondo grado, e sono più astrettiue, & aperitiue, e più valorosamente purgano, & affottigliano li humori grossi, e viscosi, e mangiate al numero di quattro, ò sei impediscano l'imbriachezza, si come le Mandole di noccioli di Perfiche, come al fuo luogo ho detto ; e le Mandole Ambrogine fono le megliori, e di buon nutrimento, e le fecche fi mangieranno fenza fcorza doppo tenute a molle in acqua bollita, e rinuenute. in acqua freica, fi feruiranno con zuecaro fopra, e cofi le freiche ancora, e si accommoderanno in diuersi modi.

Mandole in

Le Mandole fi feruiranno in tutti li modi fopradetti che fi faranno tutu li modi li pignuoli, ma il latte di dette Mandole, qual sarà buono per il biansoli piguo co mangiare che si sa da magro, con polpa di Pesci, tarina di Riso. nel historia Zuccaro, & Acqua rofa dentro a bastanza, e se ne faranno Ricotte angiare, din mi cora, & voua da magro, con meno cottura del bianco mangiare, pur fe, e itone. fatte in brodo, doue fia cotto, e quali disfatto alcun Pesce atto per simile viuanda, e' fi potrauno tenere alquanto in luogo fresco, e si seruiranno con zuccaro, & acqua rofa fopra per antipafto.

E faranno buone dette Mandele nel Torrone, e Mandolate che fi Torrespect fanno con Mele di Spagna dentro, e si faranno Confette, e si feruiran-

no con altre Confettioni, e le Mandole secche si potranno seruire per et fricht, e antipalto, e con le frutte, fenza mondare, con zibibo, e monde doppo ef- fratte. fere ftate a molle in acqua bollente, & rinuenute in acqua fresca, e fi ferniranno con znecaro fopra, e così le mandole fresche ancora.

E le Mandoline tenere, quali vengano in Primauera fi potranno fare in Mendole 141 mineftra da graffo, & alligarle in voua, e da magro, & alligarle con latte un de mineft. di mandole, o di pignuoli, e faranno di buon nutrimento, perche difop- de can le fran pilano, e fon buone alla vista, e rifrigerano il calore dello stomaco mangiate così crude doppo monde dalla fcorza con zuccaro fopra,e fi potran- in diuerfe pot no feruire con lefrutte, e fenza mondarle ancora, con verdara fotto, in uggiuria particolare per donne granide, e faranno buone le più tenere monde .e tagliate minute in Crostate con zuccaro, e cannella dentro, e si feruiranno calde, e fredde con zuccaro fopra, & in diuersi ripieni di quadrupedi. e volatili, aroftiti, ouero fotteftati, & in dinerfe Pottaggierie doppo monde

Nocelle, cioè Auellane, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVII.

come fopra, fenza tagliarle.

E Nocelle dette in Ispagna Auellanas fresche sono temperate nelle prime qualità, e le secche sono calde, e secche quasi nel principio del secondo grado, le megliori faranno le domestiche, e faranno di più nutrimento delle Noci, e mangiate a digiuno trè, ò quattro, sono buone al dolore delle reni , & liberano dalla renella affatto ; fono alquanto dure da digerire e generano colera e fanno dolere la testa mangiate in molta quantità, ma confette, e feruite con zuccaro fopra faranno meno nociue, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Nocelle si potranno seruire, cioè le fresche monde, con zuccaro fo. Nocelle fiepra, e senza zuccaro, con le frutte doppo stiacciate nelle sue scorze, e sa- in spori, e ri ranno buone fresche, e secche in diversi sapori, e soppeste solamente in di- pieni di Pesti. uerti ripieni di l'escape si faranno cofette,e si seruiranno con le confectioni.

Noci, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVIII.

E Noci fresche sono calde nel primo grado, e le Noci secche sono calde nel terzo grado , e quando fono più vecchie, fono più fecche. ancora; le megliori faranno quelle con fcorza tenera, e le più frefche, mangiate sciolgano li denti alligati, e doppo gli Pesci incidono la loro viscolità, e perciò, post l'isces Nuces, post Carnes Cascus adsit, e mangiate in molta quantità fono contrarie alla gola, e lingua, & al palato, e delle noci freiche con la scorza tenera, se ne potrà fare Conserua, doppo Noci freshe hauerle tenute a molle in più acque, e bollite a bastanza, e poi ben scola- enere in Co te, e fatte cuocere in zuccaro, ouero mele purificato con la debita de-

cottione e le fresche doppo nette dalla scorza, e pellicole si feruiranno con vino, perche faranno meno nociue, e fi accommoderanno in di-

nerfi modi.

Le Noci canto fresche quanto secche saranno buone in diuersi sapori , in Noci in diner 6 (apori, eri particolare nell'agliata, & in diuersi ripieni di Pesci doppo soppeste, e neta in lavoridi te dalla fcorza, fono buone in diuerfi lauori di pafta, come nelle pizze, che fanno a Castiglioni del Lago di Perugia, e le noci fresche monde dalla. fcorza fi feruiranno con vino fopra con le frutte, e così le fecche anco-

ra con fichi fecchi.

E delle Noci fres he con la scorza tenera fe ne farà Conserva come Nocidelodia, fopra ho detto, e le Noci d'India fono calde nel fecondo grado, & hue oro qualita mide nel primo, e le meghori faranno le fresche, e quelle di Portugallo evir.n. tengano il primo luogo, e quelli che beueranno il vino, o altra beuanda. nelle loro scorze sentiranno gionamento a molte infermità, e così quelliche mangieranno il loro liquore, che hanno dentro, fe bene che questi frutti fono più atti per medicina, che per cibo, e perciò non ne ho voluto fare Capitolo a parte, fi come delli altri frutti ho fatto ...

Castagne, e loro qualità, e Cucina. Cap. L XI X.

E Castagne tanto domestiche, quanto saluatiche sono calde nel prime , grado, e secche nel secondo, sono constrertine, e diffeccative e le megliori faranno li Maroni, e le più groffe, per la ventofità loro prouocano il coito, e fono di grande, e buon nutrimento de mangiate crude sono ventose, & offendono la testa, e sono dure da digerire, ma cotte fotto le bragie, o arosto nella padella offendono meno, e fermano il vomito, e si mangieranno con sale, e pepe sopra, opero con zuccaro assai. & Attartuffolate come li tartuffoli.

Ghiande di Spigna lerui tec me le Ca Ragne, dett. Veligias .

Vinasale.

Et le Chiande, in particolare quelle che fanno in diuerfi luoghi della. Spagna, sono dell'istesso gusto, e sapore delle detre Castagne, e così dell'inteffe qualità ancora, e le chiamano, Vellotas, e le Ghiande faluatiche, fono diffeccative, & aftringono, e rifcaldano alquanto, e fi mangiano quelle che si trouano nelli gozzi delli Palombi saluatici cotti arosto, da quelli a'quali gusteranno, e delle Castagne si come delle Ghiande ancora, se ne potra far pane della loro farina, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Castagne si potranno seruire arosto, & alesse con le frutte, e se ne Calligne ferin ce es le fiet faranno Anfari, e cucchiaruoli doppo che faranno feccate, e cotte con. re , stoffe, & la scorza alesse, e si seruiranno con le frutte, per consetti di montagna, e alefic. quelle arolto, fotto le bragie, ouero nella pa tella ancora con fale, e pepe

affai fopra, ouero con zuccaro, & acqua rofa, e fale.

E le Castagne secche saranno buone in diverse minestre di legumi, e nel-Caffagne fecthe in dicer. la oglia alla Spagnuola, edoppo cotte in vino, fi feruiranno con zuccaipen, d'in ro a baltanza fopra, e non faranno ingrate al gusto, e faranno buone in. Pante & alte

diucr-

dinerfi ripieni di quadrupedi, e volatili, arosto, doppo cotte come sopra in vino, ouero in acqua, & anco rinuenute in detra acqua, cioè state a molle a baftanza, e fe ne farà farma, qual fara buona da far pane, & altre diuerfe viuande.

E le Castagne fresche doppo monde dalla scorza, e pecchia, si potranno castagne freattartuffolare , con oglio , fale , e pepe dentro , e fi feruiranno con le frut- ithe attartof. te, & in tutti li fopradetti modi fi potranno accommodare le Ghiande, Ghiade ferui però quelle di Spagna, perche sono dell'istesse qualità, e gusto delle det tein tutti li modi delle ca te Castagne.

Meloni, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X X.

I Meloni, cioè Poponi fono frigidi, & humidi nel fecondo grado, e la megliori faranno quelli di grato gusto, e buon'odore, rinfrescano, e nettano il corpo, e prouocano l'orina, eccitano l'appetito, e cauano la lete, quelli che ne mangiano affai, si assicurano dalla pietra, e renella, e perciò Albino Imperatore mangiò in vna fera cento Perfiche di campagna, e dieci Meloni di Oftia, perche in quel tempo erano li megliori, le bene che sono ventosi, e contrarij a quelli che patono dolori colici, per la loro frigidità, perche facilmente fi corrompono, doue che fi mangieranno, con cose salate, come diuersi salami, ouero con formaggio, e li beuera buono vino, ma non molto grande, e li loro femi fono frigidi, e faranno buoni per quelli che haueranno caldo eccessiuo nelli rognoni, e non fi teneranno detti Meloni in stanze doue fia pane fresco, perche lo contamina, e la guaftare, e si accommoderanno in diversi modi come sotto.

Il Melone it feruira per antipatto, e fi lafcera per fino che fi leueranno Melone ferui. le altre frutte di tauola,con profutto, o altri falami, ouero con buon for- to per annoa maggio, e fi potra feruire intiero, o tagliato in fette a beneplacito.

L tara buono indinerle minestre da grasso, e da magro tagliato in fette Melone in dia datetti , e ti potra paffare per fetaccio , e fi alligheranno con voua , oue- uerfe minet. ro con latte di mandole, o di pignuoli, e fenza paffarle con herbette buo- da magio. ne battute minute, & agresta in grani dentro, e si potranno alligare. come forra. .

E fara buono ancora in Torte doppo cotto in buonbrodo, e battuto Meline in di minutocon voua, e formaggio grattato, con zuccaro, e spetie dolce a utrie Torie, baltanza dentro, condite con destrutto, ouero butiro, e fi serciranno calde, e fredde con zuccaro fopra.

E si potrà tagliare dettto Melone in sette sottili, e seccarle al Sole, oue- Melone f line ro in torno, quali faranno buone per l'innerno doppo hauerle renute a ain diarre molle a baltanza in a qua tepida, e rinnenute come le fresche; si potran-il bia canno infarmare, e friggere in oglio, ouero destrutto, e fi feruiranno calde. dia. con zuccaro, e fugo di melangole fopra, e faranno buone ancora per copritura di pelati alefli do po rinuenute come fopra, e cotte in buon.

brodo graffo, con profetto , o altri falami dentro, fi come le ftringhette di Cocuzza di Genoua, & il Melone non maturo si potra candire, conta debita decottione.

Cocomero, e sue qualità. Cap. LXXL

TL Cocomero d'acqua è frigido, & humido nel secondo grado, e li megliori faranno li rossi, maturi, e grossi, e la midolla fara nuona per gli afferatise giouarà all' aridità della linguase li loro femi fo 10 caldise fecchi,e faranno buoni per le reni,e veffica doppo modi,e mangiati,e riftor ano quelli che patifcono fuenimenti per il fouerchio calore , non fi mangieranno detti Cocomeri se non doppo altro cibo, perche saranno meno nociui . Gocomerefer e più facili a digerirfi, e faranno contrarij alli vecchi, & alle frigide, & uito con le fruira digettini, c latanno contrat, an veccini, c alle frigine, c pa prante. con le frutte, & il doppo pranto per rinfrefcare.

Cocuzze, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X X I I.

E Cocuzze sono frigide, & humide nel secondo grado, e le megliori faranno le longhe, giouano alli colerici, e rinfrescano il fegaro, e smorzanola lete, e muouano il corpo, e saranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che patono dolori colici, e premiti, per la ventofità loro, e nuoceno all' intestini, saranno megliori, e molto più sane mangiate fritte, che aleffe, perche faranno affai meno humide, & acquofe, e le aleffe si feruiranno con aromati, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, alligate con voua, onero con latte di mandole, o di pignuoli, e fi accommoderanno in dinersi modi come sotto se ne diranno buona parte.

Cocuzee in Le Cocuzze si potranno accommodare in tutti li modi, e viuan le, che entrede vjuan

merfi.

de che fi fari fi faranno del Melone, fi come fopra al fuo Capitolo ho detto, e fi feruine delli Mala ranno come quelle, e fi potranno candire, fi come víano a Genoua, e fi mi,& candire, e frine, & in potranno infarinare, e friggere doppo tagliate in fette fottili, e falprefe. ftringhette at & striccate dalla loro acquosità, e si seruiranno calde con sugo di melan-Genous terut se per copritu gole, o agresta sopra, ouero con agliata, o sapore di mandole, stempe. re de aleffi de rato con agrefta, & in tutti li fopradetti modi fi potranno accommodare. le stringhette di Cocuzza di Genoua, doppo che faranno state a molle a bastanza in acqua repida, quali saranno buone per copritura di diversi pelati alessi doppo cotte in buon brodo . con ceruellato, o altri salami, con tocchetti di formaggio, e fonghi di Genoua diffalati dentro, feruite conformaggio grattato, e spetie sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Gocu Rzerte E le Cocuzzette longhe tenere si potranno fare ripiene con Piccadiglio löght ripiene per coprisera di carne, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con voua, & herbetpolati del te buone battute minute dentro, con spetie a bastanza, ouero con prouaturine fresche peste con herbette buone, con voua, e sormaggio di Parma

grat-

grarearo dentro, con specie, e guccaro a baltanza, e fi feruiranno con. formaggio grattato, e cannella fopra, per copritura, & in minellra. ancort.

E le Cocuzzette tenere faranno buone in infalata cotta, doppo in- Cocuzzette noke in carta bagnata, e cotte fotto le bragie, con pafferina, e Cappa- fala a cettae ri di Genoua dentro, e così le cime delle Piance di dette Cocuzze cot- le cime di det te aleffe, e quelle di Meloni ancora.

Cedriuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIII.

L Cedrinolo è frigido, & humido rel terzo grado, li megliori fono li longhi, e più teneri, rinfresca tagliato in fette infuse nell'acqua fresca, e meffe fu la lingua leua la fete, e non la lascia rasciugare, in particolare alli conualescenti , e fatto in minestra con zuccaro dentro leua la sete valorosamente, ma mangiato crudo è pessimo cibo, perche genera humori viscosi, e crudi, e si converte in flemma per la sua dura digeffione; fi vferà in poca quantità, e da fromachi gagliardi in infalata con Dragoncello, e Basilico, con cipollle dentro, e si accommodera in diversi modi.

Li Cedriuoli si potranno riempire nell'istessi modi delle Cocuzzet- Cedriuoli site longhe tenere, si some sopra al loro Capitolo ho detto, e si serui- privara diales ranno per copriture di diuerfi pelati aleffi, & in mineftra, fi come dette fi come le Co Cocuzcette e si farango in minestra senza riempirli ancora in buoni bro-miostira. di di carne, con profutto dentro, e si alligheranno son vona, ouero da magro con latte di mandole, o di pignuoli.

E a potranno fare in infalata cotta, e crudi come fopra ho detto, Cedicioli in e li Cedriuoletti teneri faranno buoni nell'aceto, per donne granide, ectudio li te & altre persone ancora.

Marignani, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIV.

I Marignani sono frigidi nel fine del secondo grado, & humidi nel terzo, sono dell'istette qualità delli Cedriuoli, ma di più cattiuo cibo, perche non deuono effere viati fe non da gente baffa , o da Hebrei, se bene che cotti con aromati dentro perdono gran parte. della loro malignità, e fiaccommoderanno in diversi modi come sotto.

Li Marignani li potranno fare in minestra da grasso, e da magro, con Merignasi in cipollette soffritte, con herbette baone battute minute dentro 3 doppo missiliante che si saranno perse l'ati, e tagliati minuti, e si potranno riempire co- si media sectione de sectione me le Cocuzzette tenere, e fi feruiranno nell'istessi modi di quelle, fi :: come fopra al loro Capitolo ho detto.

E fi potranno riempire in altro modo ancora doppo perleffati, e ogwati l'interiori, e battuti minnti, con herbette buone, e fpigoletti d'agli, con noci, e mandole attorrate, soppeste, e pane grattato dentro. con spetie a bastanza, e si potranno sottestare, con oglio souero butiro, con agrefta in grani dentro, e si potranno alligare con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e fi feruiranno caldi con fpetie doke fopra.

E si potranno tagliare in sette doppo perlessati, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con agliata in tondi, ouero con sugo di me-

langole, o agresta sopra.

Vua spina, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXV.

'Vua spina matura, è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba e frigida in primo grado, e fecca nel fecondo, e ritiene delje qualita d'Vua, e dell'agrefta, e fi potra accommodare, e fertotte le vision de dell'agre uire in totte le viuande, che si faranno dell'agresta, si come sopra al Ha pero l'a- fuo Capitolo ho detto , e quando detta Vua fara matura fi potra fercerba,e la ma tura friera uire con le frutte, con verdura fotto; con le fruite.

Vua, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVI.

'Vua matura è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida e fecca, e la megliore fara la bianca; e di Vigne nelle. Coline; si deue mangiare senza li vinacciuoli, e la scorza, perche fard più fana, e meno ventofa; farà di buon nutrimento, & ingraffa, e rinfresca il fegato infiammato, prouoca l'orina, e gioua al petto, benche sia ventofa, e perciò mangiata in quantità sa gonsiare la milza, & apporta fete, e genera dolori colici, ma quella che fi ripone l'Inuerno, e fi conferua attaccata, è meno ventola, e fi accommodera eome fotto.

L'Vua Matura fi feruirà per Antipasto per fino alla leuata delli frut-Vira fergita p antipefto . e ti di Tauola, e fi potra feruire con le frutte ancora à beneplacito, e 8 con vea co fe li potra dare vna coperta di zuccaro in particolare all'Vua Moscarate di rece tella nel zuccaro purificato, ma fe ne ponera il terzo di più dell'acqua, fina cent acció che poffi pigliare più corpo, con Dragante flato a molle a baftanza dentro, e come hauera bollito alquanto, fi lafciera raffreddare, ma non di modo che pigli corpo il zuccaro, tenendolo del continuo me-

stato con cucchiara di legno, e se bene sarà alquanto caldo si intustera, cioè paffera due , ò tre volte cetta Vua in grappi intieri dentro, La qual verrà coperra di zuccaro, di modo che parra che fia conferra, ma bisogoa che sia ben asciutta da acqua, e conscruata per alcuni gior_ ni al Sole, o altri luoghi asciutti, ma non di modo che si inuizzisca,

e fi feruira come fopra fenza verdura fotto .

E fi potra fare Vino, e Mosto cotto di detta Vua, qual fara buo- Vua in Vino, e Mosto cotto no in diuerfe Pottaggierie, si come al suo luogo ho detto, esara buo- a in sport na in dinerfi fapori, in particolare nella Mostarda satta con Cotogni, e tratace. e scorza di Cedro sciroppati dentro, e sarà buona ancora in diverse frittate, in particolare il Moscatello, e così l'Agresta tenera ancora, doppo che fi farà foffritta prima a baftanza.

Vua secca in generale, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVII.

Vua secca, come passerina di Corinto, e zibibo, & altre diuerse fono calde in primo grado e fecche nel fecondo, e le megliori faranno quelle di vigne, e di Vua negra, e che fiano le Vue fresche, che non passino l'Anno sono di gentile nutrimento, e mangiate conforrano lo stomaco, schiariscono la voce, dissoppilano il segato, e si ac-

commoderanno in diversi modi come fotto,

L'Vua fecca di qual fi voglia sorte sarà buona in diuersi Pasticci, e vua secca in Poteaggierie da graffo, e da magro, & in diuerfi Piccadigli, in particola- d un fi pullia re la pafferina di Leuance, & il zibibo, e faranno buone ancora in diuer- iie, a in Tor fe Torte, e Croftate, con altri ingredienti dentro, & in diuerfi ripieni the Croftet, da graffo, e da magro, & in fapori, e nelle insalate cotte, e crude, e si repiente spo potranno seruire dette Vue con le frutte, e per Antipasto con Man- antipasto, co dole Ambrogine monde, seruite con zuccaro sopra, in particolare il Zi- la sinue and bibo, & altre Vue simili monde dalli graspi, si come i'vsano in Ispagna "cara. nelli giorni Quadragefimali.

Frutti diuerfi in Aceto, e loro qualità, e Cucina . Cap. LXXVIII.

Ono molte, e diuerse forti di frutti, che si possano mettere nell' Aceto, come Pera, e Mela di più forti, Capparl, Vliue, Nespole . Prugne, e Fagiuoli con le biche, Cocuzzette, e Cedriuoli, & Agresta in grani, e l'inocchio sorte, e dolce, & altre diuerse sorti; e fe bene che la qualità di ciascheduno si potrà vedere alli loro Capitoli, niente però importa, perche ad ogni modo si raducono tutti nelle qualità dell'Aceto; qual di sua natura è frigido, e secco, si come al suo Capitolo ho detto, doue che gli humori di esso sono sottili, e penetrabili, poiche tutte le cose acetose commouono l'appetito, tagliano gli humori groffi, & infrigidano, e producono nelli corpi nostri molti nocumenti, perche generano molte superfluità, e sono di poco nutrimento; e perciò non si vieranno per cibo, ma solo per incitare. l'appa-

l'appetito, perche diffeccano il corpo, e debilitano la virtù digeffina. e fi ferui anno per Antipafto per tutta la Menfa , più per Donne gra-& uide, the per altre persone, & alcuni di detti frutti faranno buont in no à turte le diuerfi ripieni ancora..

LIBRO SESTO

DELLE LISTE.

NEL QVALE SI TRATTA

di dette Liste, da poterle seruire tutti li Mesi dell' Anno,

Compartite nelle quattro Stagioni , cioè , Inuerno , Primauera , Effate, & Autumno .

Liste dell'Inuerno, e loro qualità. Cap. I.

Hipocrate di , che nell' etrao meSAMEINVERNATA è frigida, & humida, & è generatina di flemme, perche gli humori del freddo si riferrano nelli corpi humani , e perciò Hipocrate dice , che nell'Inuerno, & in Primauera li corpi fono di natura calidiffimi, e di gran fonno, doue che fi potranno dare più copia di cibi, perche il calore naturale è grande, si che nell'Inuerno si comporteranno più gli discrdini del man-

giare, che di altra Stagione; per il che se nelle seguenti liste vi sussero alcuni disordini, o mancamenti, fi potranno più facilmente digerire, e superare, con la buona, e megliore diligenza di alcuno, in questo honorato officio più perito, & anco di sapere cauare da queste la quantità di viuande, che bitogneranno per fare qual fi voglia mangiare, o maggiore, ouero minore, secondo la quantità, e qualita delli convitati, e li luoghi douce vno si ritrouera di potere hauere commodita di più,o meno robba, e si cauerà da dette Liste a ciascheduno Officiale la sua a parte, si come sopra al suo luogo ho detto, e si potrà dare ordine del mangiare ordinario ancora, eleggendo quelle viuande, che secondo la stagione parerà allo Scalco che fiano di gullo al fuo Signore, & alli ventidue di Dicembre incomincia l'Inuernata, e dura per fino alli ventiuno di Marzo, si che dal sù d 110 Mefe I., prima lifta hauera principio.

Lifta

Lista prima da grasso. Cap. I I.

Pranso al Primo di Dicembre a un Piatto, seruito in Romain Piatti reali, con dodici Viuande di Cuctra, e dottot di Credenza, con due seruiti di Cucina, e sre di Credenza, com le Consettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Num.delli Piattie

B Vtiro con Zuccaro, & Acqua rosa dentro, in forma d'Aquila., regalata di detto butiro passaro per la serioga attorno, con

Num.delle Vluande.

Zuccaro topra.

Biscotto di Pane di Spagna, seruito con Maluagia sopra.

Vina Mortadella di Bologna, cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di soppressata di Nola in sette attorno, seruita con verdu-

Van Torta bianca, con Ricotta, Provature fresche, e Capi di latte dentro, con Zuccaro, & Acqua rosa, con chiara d'Voua a bastan-

za, feruita con Zuccaro, e detra chiara gelata fopra.

Vn Pafficio di vn Cofciotto di Caprio di baffo rileuo in forma.

All'Amilio ferrito con tendente attorno.

d'Aquila, seruito con verdura attorno.

6. Mangiare bianco con polpa di Gallina dentro, in forma d'A1, quila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Gigli, e Pi-

quila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Gigli, e Pignoccati attorno:

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra, allegato in voua.

Na Torra con. herbe, Ricotta, e Prouature dentro, con zuccaro, e fpetic a balfanza, feruita con zucaro fopra. p. 2 Fegacetti fei di Capretto involt in rete, Arofto, tramezzati con trè para di Animelle di Vitella fritte attorno, con Pafte reali Melangole, e Limoni tagliati.

3 Due Capponi aleffi coperticon raufuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e Canneila sopra, con Ceruellato sino, spaccato attorno.

Petro di Vitella libre otto alesso, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra.

Moltarda, e sapore di Visciole in tondi.

5 Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diversi si tritti dentro, serunte con detti frutti sopra, regalate con Peta sciroppare, e limoni tagliati attorno.
p.

6, Vn Palliccio di Polpettoni ripieni di Vitella, con Pignuoli, e Paf-

250 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli ferina, & altri diuerfi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo servitio di Cucina.

Qui fi daranno l'Infalate volendole servire , grande , ouero piccole in tondi .

T Ordi dodici Arofto alla Fiorentina, regalati di dodici Ortolani '
Arofto artorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati in sette.

2 Sei Pafticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta. Profutto infette fottili, con dinerfi Vecelletti dentro, confecona di Cedro candita, rolli d'voua duri, Midolla di Vaccina, & agrefta in grani, feruti caldi con accero fopra.

3 Sei Starne Arosto lardate minute, feruite con salsa reale, e zibibo fenz' ossi sopra, regalate con Paste singliate, e limoni tagliati attorno.

4 Vn Pafticcio all'Inglese a esse, con li regall, & ingredienti delli sopradetti l'assiccetti dentro, & vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartufoli di più dentro con Cardi teneri, seruito con gelo di chiara d'vouz, e zuccaro sopra.

Due Capponi impastati Asfaggianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di Palta ouati, con Cappari di Genova dentro, con Limoni tagliati attorno.

6 Vn Cosciotto di Caprio per fino al Lombo lardato minuto, Arofto, servito caldo, con fassa reale, e Prugne di Marsilia bollire in detta falsa sopra, con Paste, e Limoni ragliati attorno.
P. E.

Secondo seruitio di Credenza.

	Quì si potranno mutare le saluiette nel ponere le frutte a benepla	cito .
1	T / Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e Can	nella
	V dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.	p. r
2	Tartuffoli attartuffolati seruiti caldi con Melangole, e I	imoni
	tagliati attorno.	p. r
3	Vliue di Romagna.	p. 1
	Formaggio di Parma libre sci.	p.t
4	Pera Fiorentine dodici, seruite con verdura sotto ?	p. g.
6	Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.	p. s
7		
	qua rofa.	p.I
8		ra in.
	Caffettine di Pafta, impaftata con voua, e zuccaro.	p.E
-	Mus manns a biance families and wanders fame	

Oni fi datà l'acqua alle mani, doppo che fi faramo leuati li fruiti di Tanola, e fi potramo tramezzare detti frutti, con diuerfe forti di Conferue, e Cotognate, e li Conferti ancora, e Canditi, e fi potramo feruire detti Confetti, e Canditi da per loro, quali fi poneramo doppo hauere leuati li frutti, e data l'acqua alle mani, e leuata la Touaglia che di già il Credentiero le hauerà poste doppie, e mutate le faluiette, e poste in Tanola in Tondicon Coltello, e Cucchiaro folamente, e doppo che si faramo feruiti li Confetti, si poneramo tanti mazzetti con steccadenti dentro, quanti Consintati saramo a Tauola, sopra vna sottocoppa, o Tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. III.

Pranfe alli octo di Dicembre 1624. in Madrid a due Piatti, feruito in Piatti prali; con quatrodici viuande di Cuena, de alterettante di Credenza, con due feruitij di detta Cucina, e due di Credena.

Primo feruitio di Credenza.

- Api di hette ventiquattro, feruiti con zuccaro fopra, regalaticon Butiro paffato, actorno, con zuccaro, & acqua rofa denteo, con zuccaro fopra.
- Biscotti ventiquattro di Pane di Spagna, seruiti con vino bianco
- amabile di Sturia sopra

 Due Morradelle cotte in vino, partite per metà, e regalate di lingue di Porco salate in sette, e Prosutto ssilato di fette di Limoni
- atterno.

 4 'I Due lavori di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti, ripieni di frutti diuersi sciroppati, con conserua di Per-
- partimenti, ripieni di frutti diversi ferroppati, con conserva di Perfrehe, con sulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo ad ambidue, con l'arme delli Convitati in cima.
- 5 4 Due Particci di due Cosciotti di Venado, in forma di due Cappelli Episcopaliscon l'arme del Conutato in mezzo di basso rileuo. p. 2
- 6 Due Capponi in forma di due Aquile, e coperti con gelo di più colori, con fette di detto In forma di Profutto attorno il Piatto. -p.
 - 7 Mangiare bianco in forma di Sirena, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno . p.2

Primo seruitio di Cucina.

Mille fanti in minestra .

D Ve Torte di prosutto cotto in latte in serte sottili, tramezzato con sette di sormaggio sresco, con zuccaro, e cannella dentro,

feruite calde con zuccaro fopra.

Due Ale di fegato di Porco, involte in rete arosto, regalate di falficcia fina arofto, partita per metà attorno, con l'afte reali, Melangole, e Limoni tagliari. D.2

Pollanche d'India quattro più groffe di Cappone, aleffe con profutto dentro, coperte con Cardi, e Finocchietti bianchi, fernite con. formaggio grattato, e pepe fopra, con detto profutto in fette. p.2

Mostarda amabile in tondi dodici.

Vn'Oglia alla Spagnuola, con Carnero, e Tollino, con dodici :: Pernici dentro, e Garabanfi, & altri diuerfi legumi, con Agli, Cipolle, Cauoli torfuti, e Cardi teneri, con herbette buone, feruita con formaggio grattato, e spetie sopra.

Po!pettoni di Vitella sedici ripieni, e sottestari con diuersi frutti dentro, & Agrefta in grani, regalati con l'afte, e Limoni tagliati

attorno.

Vno spezzato di sei Conigli, con Prugne, e Visciole secche dentro, con Mosto cotto, pignuoli, e passerina, seruiti con detti regali fopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

Due Pasticci di Vitella in bocconi lardari con ventresca di Porco, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro fopra.

Secondo feruitio di Cucina.

Due Infalate grandi, con flatuette di rileuo in mezzo .

Ve Crostate di Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, conzuccaro, e cannella dentro, feruite con zuccaro fopra.

Braginole di Vitella lardate arofto, feruite confalfa reale fopra. regalare di ventiquattro Lodole arosto, con l'aste ssogliate, e Limoni tagliati attorno li Piatti.

Piccioni dodici arosto, regalati di ventiquattro Passiccetti alla Genouese , ripieni di conterva di Cedro, con Midolla di Vaccina. dentro, feruiti con Gelo di chiara d'voua fopra, attorno con Melangole tagliate.

Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, grasso di Vaccina, con Midolla, e ventiquattro Vecelletti graffi, scorza di Cedro candita, Profutto in fette, & altri diuer fi regali dentro, feruip.3

ti caldi con gelo di chiara d'vova, e zuccaro fopra.

Coniglietri dodici arosto, detti Gasappos, serviticon salsa reale, e Mela granate fgranate fopra, con l'afte stogliate, e Limoni tagliati attorno.

Due Pollanche d'India groffe, lardate minute arofto, feruite

Con falfa reale, e Limoncelli trinciari minnti fopra, con Paffe, e Limoni tagliati attorno. Vitella nel fombo, aroto, libre fedici, feruita calda con Paffe, Melangole, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.a	
Secondo feruitio di Credenza.	
Si muteranno le Saluiette bianche.	
D Ve Crostate di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruite con zuccaro sopra. Criadillos di Tierra Attartufolati, seruiti con Melangole taglia-	
te attorno di alego par la la la participa par	
Vline Valenziane libre quattro. p.3 Formaggi di Fecora freichi di Siniglia p.2	
Pera Bergamotto trentadue, feruite con verdura fotto. p.2	
Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi. p.a.	
Castagne arosto, con sale, e pepe sopra, con succaro, & Ac-	
qua rofa.	
Vua bianca, e rossa libre otto.	
Due Confettiere d'argento, con diuerfi compartimenti, ripieni	
di dinerii Confetti. Mela Appiolone sciroppate trentasei, seruite con Anici confet	
ti fopra.	
12 Scatoloni quattro di conferna di Cotogni . p.2	
Doppo serviti li sopradetti frutti, data l'acqua alle mani, con secca- nti in sette di Limoni, sopra a due Sottocoppe d'Argento, vno per	
onuitato, &c.	
Tife same de coeffe Con IV	
Lista terza da grasso. Cap. IV.	
ranfo alli 25. di Dicembre 1624, in N adrid à due Piatti, con fedici vi- uande di Cucina, e fedici di Credenza, feruito in Piatti realizeon due feruity di Cucina, e due di Credenza	
Primo feruitio di Credenza	
D Iscorti di Pane di Spagna, scruiti con Maluagia amabile sopra,	
B Iscorti di Pane di Spagna, scruiti con Maluagia amabile sopra, p.2	
Due Profutti cotti in latte, seruiti con Gelo di chiara d'voua,	
e zuccaro fopra, regalati di falficcioni in fette, e Limoni taglia-	
ti attorno. p.2	
Due Torte bianche marzapanate, con fiori attorno. p.2	

fardate con fcorza di Cedro candita a lardelli , regalate con Bifcotti di Sauoia , e Pera sciroppate attorno, con sulignata sopra, detta in Ispagna Mana.

Due Pasticci di Vitella, vno in forma d'Aquila, el'alero in for-

ma di Lione à giacere, di basso rileuo.

Capponi quattro falpimentati, e coperti con stringhette di Ge-

lo di più colori. Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Camelli con carica à giacere, regalati con detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno.

Due statuette di stucco, vestite con saluiette fine, con pieghe minute, vna detta Trionfo de' Grandi, e l'altra l'Abondanza.

Primo feruitio di Cucina.

Parro alligato in cous in Minestra.

Ve Croftate di Mela Cotogne, e Pera sciroppate, seruite calde con zuccaro, & acqua rofa fopra.

2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con ventiquattro Tomafelle di fegato di Leccione, confeorza di Cedro candita à datetti, & altri regali dentro, seruite con zuccaro sopra, con Melangole ragliare attorno. .: 4 4 4

Capponi quattro aleffi coperti con Maccaroni di Sicilia, con falficcia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra.

Mostarda sorte in tondi dodici.

Carnero nel petto libre sedici alesso, seruito con herbette, e fiori di boraggine fopra.

Pollaftri dodici ripieni, e fotteftati con dinerfi frutti dentro, ferniti caldi con detti frutti fopra, con Palte reali, e Limoni tagliati attorno.

Due Cosciotti di Castrato, ripieni con piccadiglio delli detti, con fuoi regali dentro, e fotteft iti, con diuerfi frutti dentro, feruiti con detti frutti fopra, con Paste reali,e Limoni tagliati attorno.

Due Pollanche d'India groffe, ripiene, e fortestate, con Prugne di Martilia, e Perfiche fecche cotte in vino dentro, ferute con detti frutti fopra, con l'afte reali, e Limoni tagliati attorno. : p.2

Due Palticci di Po pettine di Vitella , con diuerfi fegatetti di Polli, & Animelle di Capretto, con diuerfi Vccelletti, e l'artufoli dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

p. 2

Secondo feruitio di Gucina

Due Infalate grandi con flatuette dentro .

1	D	Ve Crostare di Cons	erua di Perfiche	e, feruite ce	n zuccaro, &
		acqua rofa foora.	5 440 11		P.
2	T	ordi Trentadui arosto	tramezzati c	on faluia, e	fette di pane,

pergottati con buon oglio, feruiti caldi, con Palte stoglia gole, e Limoni tagliati attorno.

Pafficcerti alla Genouele trenta ini con Conferua di Perfiche e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, scruici con zuccaro fopra.

Perdice sedici lardate minute arosto, seruite con falsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste sfogliare, e limoni ragliati attorno. p.2 Pasticcetti sedici ssogliati con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di derta, con scorza di Cedro candita, Tartuffoli, e Cardi teneri, con Agrelta in grani, feruiti caldi con zuccaro fopra.

Anatre quattro lardare minute arosto, seruite con falfa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2 Due Pasticci sfogliati con l'ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, .

& otto Pi cioni spezzati di più dentro, seruiti con zuccaro, & acqua rofa fopra.

8 Viteila nel Lombo libre fedici arofto, feruita con falla reale Agrefta in grani cotta in detta falfa fopra, con Pafte, e Lumoni	ta-
gliati attorno.	P.2.
Secondo seruitio di Credenza.	
Si muteranno le saluiette bianche.	
I Ve Croffate di Mela rofe, con zuccaro, e cannella dent	ro,
De Crostate di Mela rose, con zuccaro, e cannella dent service con zuccaro sopra.	p. 2
2 Carcioffi attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno	p.2
3 Due forme di Cafcio di Pinto partite per metà.	p. 2
Due forme di Cafeio di Pinto partite per metà. Pera Caroulei erentadui, feruite con verdura. Sellari, e Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi. Vine di Siviglia.	p.2
5 Sellari, e Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.	p.2
	P. 2
7 Mela Appiolone sciroppate servite con sulignata sopra. 8 Cotognata di Portugallo in barattoli sedici.	P.2
8 Cotognata di Portugallo in barattoli fedici .	P.2
9 Due Confettiere con diuerli Confetti dentro .	P.2
10 Vua fresca bianca, e negra.	p.2
Data l'acqua alle mani, e posti li seccadenti in sedici mazzetti d	i fiori
in due Tazze d'Argento sopra la Mensa.	T:

Lifta quarta da graffo. Cap. V.

Pranfo alli 10 di Dicembre 1623, in Roma a un Piatto, feruito in Piatti reali, con diciosto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, con due feruiti di detta Cucina, e trè di Credenza.

Primo feruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli bisognando ad alcuni Prencipi Conuitati,

Api di latte sedici seruiti con zuccaro sopra, regalati con Bu-

tiro paflato attorno.
2 Due falami di Parma, cotti in vino, partiti per metà, regalati conlingue di Porco falate cotte in vino, in fette, e profutto sfilato con-

zuccaro . & acqua rofa fopra, attorno il piatto.

3 "Vna Torta bianca fatra da Monache, feruita con fiori attorno. - p. i 4 - Due Capponi falpimentati, e paflati per falfa di fugo di Melangole, & Agretia, e lardati con contetti i & fpoluerizzati con poluere di Monacciuoli fini, e regalati con rofette di Marzapane, e Pera feitroppate, con Anici confetti (pora, attorno. - p. r.

5 1 Vn Pafficcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno.

6 Pollanca d'India arosto, passata per salsa reale, e lardata con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Pasta reale, e Mela sciroppate, con fulignata sopra attorno.

y: Vn lauoro di l'asta di ssoglio con butiro, in forma di Lioncino, feruito con zuccaro, & acquarosa sopra.

Vna Guglietta di gelo, con vno spezzato di due Capponi coperti di detto gelo di più colori attorno.

Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma d'Aquila, regalata con detto, in forma di Pignoccati attorno, p.

Primo seruitio di Cucina .

Maccaroni di Sicilia in minestra.

Na Torta alla Genouese, di Presunzuola, & herbe dentro, condita con Oglio, seruita calda con zuccaro sopra.

Trippe in piátto d'Argento, accommodate alla Milanele, seruite con Menta, & spetie, con formaggio grattato sopra.

Vecelletti ventiquattro di Cipro l'irtitiferuiticon zuccaro fopra., regalati di Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli in fei lecchetti di cannella, c fritte attorno, con Pafle reali, e melangole tagliate.

Due

Due Capponi aleffi, coperti con Cardi, e falficcia fina spaccara. fopra con fpetie e formaggio grattato.

Pecco di Vitella ripieno, & alcfie, feruito con verdura di herbet-

ce, e fiori fopra. Mostarda amabile, e sapor verde in Tondi sei.

Anatre quattro, ripiene, e fottestate con diversi frutti, e Tartuffoli dentro, feruite calde con detti fi utti fopra, con Pafte, e Limoni tagliati attorno.

Lingue trè di Vitella Campareccia appasticciate, con Cardi, è Carcioffi teneri dentro , & altri diuerfi frutti, feruite calde con detti regali fopra con Paste reali, e Limoni tagliati attorno .

Piccioni di ghianda sei stufati con Carcioffi teneri , e Tartuffoli dentro, & altri regali, feruiti caldi con detti ingredienti fopra, con pafte, e Limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di vno spezzato di Caprinoletto, con diversi Vccelletti, e richeste di Polli dentro, con sette di Barbaglia di Porco salata . e Carcioffi, e Cardi teneri , & altri regali feruito caldo con zuccaro fopra..

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Infalata con Statuette dentro .

7 Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro con trè rossi d'voua sbattuti, nelli sfogli di fotto, seruita., con zuccaro fopra.

Quaglie dodici, arosto, regulate con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno.

3. . . Pafticcerri fedici alla Genouele, con fcorna di Cedro candita . e midolla di Vaccina dentro, con spetie, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra.

Starne sei lardate minute arosto, seruite con falsa reale, e Limoncelli tagliati minuti fopra, con Pafte sfogliate, e Limoni tagliati attorno.

Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto seruiti con falfa reale, & Agresta in grani cotti in detta salfa sopra, con dodici Lodole in Pasta di ssoglio, e Limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio ssogliato, con Piccadiglio di Vitella, & Vccelletti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, prosutto infette, midolla di Vaccina, con Cardi, e Carcioffi teneri, les usto caldo con zuccaro fopra.

Due Fagiani affaggianati, ferniti con falfa reale, e z bibo fenz'offi , in fei vafetti di Pasta ouati attorno , con Limoni tagliati .

Vitella mongana libre otto nel lombo, arofto, feruita con Paffe . sto-

258 Pratica, e Scalcaria d Ant. Frugoli	
sfoghate, Melangole, e Limoni tagliati attorno :	P-3
 Vn Pauone lardato minuto arolto, fernito con falfareale, e Cap pari di Genoua fopra, con Palle sfogliate, e Limoni fagliati attorno. 	
Què si muteranno le saluiette bianche volendole mutare.	
Secondo feruitio di Credenza.	3
1 Na Crostata di Pera Fiorentine con zuccaro, e cannella den	4
V tro, feruita con zuccaro fopra. Tartuifoli, attartuifolati, feruiti con Melangole tagliate attorno.	p.t
Vine di Tinoli.	p.t
4 Pormaggi di Romagna	pit
6 Cardi bianchi con fale, e pepe, in tondi.	p.1
	p. 1 p. 1
8 Finocchi freschi dodici.	p.1
9 Pera Fiorentine de Mela sciroppate con mana sopra. 10 Cotognata in barattoli sei di vetro, seruita con Anici consetti	p. r
in due feattole fopra.	p. 1
Vua bianca, e negra, sernita con verdura sotto.	p. z
Dara l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste Consettioni in tazze dodici d'argento, e candici diuersi in due Piattir li, e dapoli settuite le Consettioni si daranno li seccadenti in mazzi di ri vno per Conuitato.	ca-
Lifta quinta da graffo. Cap. V I.	
Pransa alli 10. Dicembre 1624, à un Platto con un feruitio di Cucin.	,
Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.	
Vinaruola in Minestra.	
B Vtiro passato per feringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro: feruito con zuccaro sopra.	;
 Vna Torta alla Lombarda, feruita con zuccaro fopra. Vna Mortadella corta in vino, feruita calda, partita per metà, cor 	p.g
Cauoli Bolognesi fopra, con fette di pane brustellite fotto.	p. r
4 Tefticoli fei d'Agnello fritti, regalati di Ceruella di Vitella indo	
rate, e fritte, con Melangole, e Limoni tagliati attorno. Due Anatre aleffe, con Ceruellato fino dentro, coperte con ra-	p. g
uinoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e can-	-
nella fopra, con detto Cerucliato spaccato attorno. Mo	P• ۱,

Li	oro Seito.	259
Mostarda in tondi sei.		. ,,
	on Piccadiglio di Vitella, fcon	ran di Co
deo candita , midolla di Vace	cina, Barbaglia di Porco falat	a in Cen
dentro, con vno fpezzato di	guerra Discioni Realmina	a in letter
to caldo con zuccaro (opra.	quattro riccioni, acattri reg	au , teru!-
Pandin fri landata minuta	and Coming on Car	p. 1
Y Perdice lei lardate minute	, arofto, feruite con falfa re	ale lopra,
regulate di dodici Patticcet	ti alla Genouese, e Limoni t	agliati at-
torno.		p.1
8 Due quarti di dietro di C	apretto lardati minuti, arol	lo, feruiti
caldi,con Melangole,e Limor	ni tagliati attorno, con pane in	dorato. p.1
Reservable to the district	711	
Secondo, & vl:i	mo feruitio di Credenza.	
3 T Na Croftata di Mela, c	on zuccaro, e cannella dentr	o. fernica
con zuccaro fopra.		
2 Formaggio di Parma libre	ſci .	p.1
3 Pera Carovelle dodici, fer	uite con verdura	- p.r
4 Due Cardi bianchi, con fale	e e pene in condi .	p. 1
Vliue di Tivoli libre vna.	, o popo an ionali	P.E
	pepe fopra, con fugo di melan	p.I
7 Pergolele . & yua bianca .	bebe inbert con ingo at meran	
8 Mela rofe fciroppate, feru	ite con successo forms	p-1
Data l'acqua alle mani, confei	Bergadenei in Gereidi I	p. 1
- a fa . MAT and min min at Fourte	meccancutt misessan Timon	1, occ.
7:0. 60.1	1	
Lista sesta da magro	di Dicembre. Cap. V	'II.
Parafa Ili as Dimit		
Pranfo alli 13. Dicembre à un Pi	atto, feruito in Roma, con dici	totto Viuan-
as as Cousna, or auretante at	Credenza, lenza le Contettion	I . COM due
1 . Junes y an actia Cheina sett	re di Credenza, feruno in Fratti	reais .
a front bar (real		
Store Primo ferui	itio di Credenza.	
- 16 1- 1: 1: D		
B licotti dodici di Pane di Sp	pagnasteruiti con Vino amabil	e fopra.p. i
L L Couraci candial, e Fers, le	fuitt con faintette fotto	
3 Bottarga tagliata minuta,	feruita con oglio, e pepe, c	on fugo
di Miciangote Topia a Icaidat	inande, regalata di Croftin	ı dı Ca-
mibit der fittide. 1 3 1111		
4 Vna I orta di Piftacchi, reg	galata di Pignoccati fei attorno	
) Lenguatic iciaccarpionate.	derutte con falla reale. A nor	After In
Brain cotti in cetta iglia iopra-i	regalate di Mandole Ambrogi	er moh-
oc, c antibuli gram attorno.		
6 Vn Fafficcio di vn Luccio gi	rosso di basso rileuo, fernico o	Do wer-
gura attorno.		2.0
fiel.	Kk a	Ce-
		06-

7 Cefali marinati, feruiti con falfareale, e Cappari di Genoualfopra, regalati con Mela feiroppate, e bifcotti di Sauoia attorno.

Dentali due groffi coperti di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. !

Bianco mangiare con polpa di Luccio dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all V ngarefea con latte dentro in mineftra .

Na Torta alla Lombarda con herbe dentro, feruita calda con

V zuccaro sopra.

Voua fresche diciotto sperdute in latte, seruite con parte di detto
latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella, con sette di pane.

brustellite sotto.

Porcellette sei alesse, seruite con verdura,e suo condimento sopra, p. s

Sapore di Mandole ambrogine in tondi fei .

Franclini sei arosto, regalati con sei triglie arosto attorno, con vn marinato sopra, con Pignuoli, e zibibo, e Paste fritte; con zuccaro sopra attorno.

Voua ripiene, e sottestate con butiro, seruite con zuccaro, e

cannella fopra.

6 Calamari (ci ripieni, & alligati con latte di Pignuoli, e roffi d'vona, regalati con Paste fritte, con zuccaro sopra, e Limoni tagliati attorno.

Rauiuoli fenza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro,

e cannella fopra con butiro.

Bragiuole di Gongrio arofto, seruite calde con salsa reale, Pignuoli, e Pasterina sopra, con Paste, e Limout ragliati attorno, p., Vi Pasteccio d'Anguilla grossa, con Tarantello, Cardi teneri, e

Tartuffoli dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito caldo conzuccaro sopra... p.1

Secondo feruitio di Cucina .

Vn Infalata grande in piatto reale .

V Na Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

 Calamaretti fritti regalati di Lampredozze fritte, con Saluia, e Limoni tagliati, con melangole attorno.

Pafriccetti fedici alla Genouefe, con Conferua di Pera, e feorza di Cedro candita, con butiro fresco dentro, setuti con gelo di chiaza d'voua sopra.

O Google

P.R

Linguatte sei fritte, regalate con Pastesfogliate Melangole, e Limont tagliati attorno.

Pafticcetti fei sfogliati, con Piccadiglio di Dentale, Tarantello diffiato, e Codette di Gambari dentro, con Tartuffoli, e Prugnuoli, con feorza di Cedro candita, e spetie, feruiti con zuccaro foora...

6 Lampredozze fritte regalate con herbette fritte, e Paste ssogliate
attorno, con Melangole tagliate.

7 Vn Pafriccio síogliato con l'ifteffi ingredienti delli fopradetti Pafriccetti dentro, con Oftraghe di più dentro, con Pignuoli, e Pafferina, feruito con zuccaro, & acqua rofa fopra.

Vna Porcelletta groffa di libre fedici fottessata, e lardata con Alicette salate, e Tarantello dissalato, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno.

Truotte lei fritte, regalate, con sei Pera sciroppate sopra a sei fette di pane biscottate sotto, con auccaro sopra, attorno, con Paste, e Melangole tagliate.

p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette.

Na Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cantella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Cauolo fiore feruito caldo, con Oglio, fale, e pepe fopra, con fugo di Melangole.

Oftraghe cinquanta, feruite nelle feorze, con loro condimento. p. :
Aloguste feruite nelle loro scorze, con oglio, & aceto, con pe-

pe fopra... p. z 5 Tartuffoli attartuffolati , seruiti con Melangole tagliate attorno. p. z

6 Vline d'Afcoli.
7 Marzolini di Fiorenza vno partito per meta.
p. 3

7 Marzolini di Frotenza vno parciro per meta.
p.s
Pera buon Christiane vernarecce.
p.s

9 Cardi teneri, con fale, e pepe in tondi.
10 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con Anici consetti sopra

in casse di Pasta di zuccaro.

p. s

11. Pergolese, & altra Vua fresca.

22. Cotorgata in sci barattoli di verro.

22 Corognata in sei barattoli di vetro.

Data l'acqua alle mani, e mutare le faluiette, e tonaglia, e poste le Contron de canditi a beneplacito, con li seccadenti in mazzetti di sori,
vno per Connitato.

Lista settima da grasso di detto Mese. Cap. VIII!

Pranfo alli 17. Disembre 1611. in Roma, a un Piatto da graffo regalato con il magno. feruito in Piatto reali con ventiquatiro viunale di Custa a, ch altrettante di Credenza, con due feruiti de Cusina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi anderanno fatti, se faranno Prencipi, ouero Signori grandi.

Oua di Bufale feruice con zuccaro fopta regalate con butiro in forme di Mafcheroni, con zuccaro, & acqua rofa dentro attorno il piatto.

Bifcorri Pifani dodici tramezzati con bifcotti di pane di Spagna,

feruiti con Maluagia fopra . 3:

Na Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per meta, e posta in casa di Pasta, e regalata con Tarantello infette cotto in mofto cotto, attorno, con profutto ssilato, setuito con zuccaro, & acqua rosa sopra.

4 Vna Torta bianca Marzapanara, feruita con diuerfi fiori attorno. p. p. Dne Capponi falpimentati con poluere di Mofacciculoi fini dopo po aleffi, e paffati per falfa reale, e lardati con Cocuzzata di Genoucandita a lardelli, e posti in canestrella di Paffa di basso rileuo, regalati con Carpionnti, e acarpionati, e paffati per falfa reale attorno

con biscotti di Sauoia.

6 Valanoro di Palta di zuccaro in forma di rofa, con dinerfi compartimenti ripieni con diuerfe Conferue, e Cotognate, feruite con fulignata fopracon vna goglietta in mezzo di detta Palta di zuccaro con vna flatuetta in cima.

7: Due l'ollanche d'India arofto, e passate per salla reale, clardate con scora di Cedro, candita a lardelli, con planoro di l'assa di zuecaro in bocca, e regalate con sei Truotte accarpionate, con sei l'era scrippate attorno.

8 Vn Particcio di Cosciotto di Caprio in sorma di Pantera a giacere

di baffo rileuo, feruito con verdura attorno ./;

9. Vna Colonnetta coperta di gelo con lo piramide indorate, con fla-

"tuerte di Pafla di zuttaro in cima, regalata di fei Densali coperti di gelodi più colori attorno, con Pafle di Marzapane in forma di Fefei, e ferte di profutto cotto in latte con gelo di chiara d'voua fopra, attorno il piatto.

10 Branco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Delfino regalato di detto in forme di Sirene, & altri diuerli Pefci attorno. p. r

- Yn Lioneino di Pasta sinta di Marzapane in piedi, riguardante verfo le sopradette viuande.
- 12 Due statuette di Pasta di zuccaro, cioè vna Vittoria, & vna Abondanza... p.3

Primo seruitio di Cucina.

Piecioni fei di Ghianda cotti con Profutto dentro, in Minsfira, coperti con Fénocchietti bianchi, ferusti m fei caffe di Pafta in Tondi.

1 7 Na Torta con lette di Profutto fotrili, e Prouature fresche, con

V zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. p
2. Lodole ventiquattro arofto, regalate di Zinna indorata in fette, e
fritta, con fei Bragiunde di Dentale pallate per falfa reale attorno, con
Pafte reali, e Melangole ragliare.

3 Vn'Ala di fegato di Porco inuolta in rete, arofto, regalata di fei tefficoli arofto attorno, con Paffe reali, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Due Capponi alessi coperti con rauiuosi senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Ceruellato sino spaccato attorno.

Petto di Vitella aleffo, e ripieno, feruito con verdura fopra, regalato di fei Porcellette aleffe attorno, condite con oglio,pepe, e fugo di melangole fopra, in altro Pratto 4 parte.

Mostarda della Mirandola e sapor verde in tondi.

5 Due Germani ripieni, e fotteffati, con diuerii fructi dentro, regalati con Mela Appie feiroppate, e poste sipra a fette di pane bifecttate, con zuccaro attorno, con sei Carpioni piccoli accarpionati con falsareale.

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 D've Colciotti di Ruffalotto in guarmugia, con Prugne, e Visciogalati con sci linguatte ripiene, e sottessata attorno, con paste, e limoni tagliati.

Vn Anguilta groffa, ripiena la feorza di detta con Piccadiglio di Vitella, con profintro a datetti, e fegatetti di Polli, midolla di Vaccina dentro, con feorza di Cedro, pignooli, e palletina, con fpetie, e fotteflata, con fitutto, con agrefla in grani dentro, i feruita con detta agrefla fopra, con detta Anguilla arofto atterno, con Melangole tagliate.
Vn Polettone all'inglefe arofto allo fpedo, con carta vnti at

torno, fiorito doppo cotto con Cocuzzata di Genoua, a lardelli,

regalato di Triglie sei arosto attorno, passate per salsa reale, con pa?
ste, e melangole ragliate.

fte, e melangole ragliate

10 Tefte fel di Capretto ripiene fenz'offi, e fotteftate, & alligate confatte di pignnoli, e roffi d'voua, regalate di fei Calamari ripieni, e fotteftati, & alligati come le fopradette tefte attorno, con pafte, e limoni ragliati.

Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate, con dinersi frutti tagliati in sette dentro, regalate di sei Braginole di

Dentale attorno, con Paste, e Limoni tagliati .

12. Vn Palticcio grande ouato, con un tramezzo di Palta in mezzo, e da una parte ripieno di Vitella in bocconi, latdati con latdo, e (corza di Cedro candita a lardelli, con fette di profiuto, & altri diuerfi reguli da graflo, dentro, e dall'altra parte Ombrina in bocconi lardati con "Tarantello diffalato, e feorza di Cedro, con Tartuffoli, e Prugnuoli, & altri diuerfi regali da magro dentro, econdito con buti-ro, feruito caldo con val aunoro di Palta integliato fopra con zuccaro, p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Infalata grande con flatuette dentro, e fei piccole in tondi:

Na Crostata di Mela Appiolone con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Tordi sedici arosto, regalati con diciotto frittelle di Pesce Ignudo, servite con zuccaro sopra, con Paste ssogliate, Melangole, e Li-

moni tagliati attorno.

 Paficcetti fedici alla Genouefe, con midolla di Vaccina, e Conferua di Cedro detro, feruiti con un lauoro di Pafta fopra con zuccaro. p. r.
 Onaglie dodici arofto, regalate con fei Frauolini fritti attorno,

Onaghe dodiciarono, regalate con lei rrauonni iritti attorno

con Paste, Melangole, e Limoni tagliati.

Palificetti (ci s'Iogliati, con vo tramiczzo di paffa in mezzo a ciafeheduno, e da vna parte Piccadiglio di Vitella, con fuoi regali dagrafio dentro; e dall'altra parte Piccadiglio di polipa di Pefei, con fuoi regali, e condimento da magro dentro, ferutti caldi con zuccaro, & acqua rofa fopra.

Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Calamaretti fritti attorno

con Paste, Melangole, e Limoni tagliati.

Seconda Portata delli secondi seruitij di Cucina .

7 P Ollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale inseito, vasceti di Pasta in sorma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, attorno con Lampredozze stitte, e Melangole tagliate.

p. I

Vn Capretto intiero lardato minuto arosto, regalato con Gambarelli di Mare fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati.

Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, grasso di detra, con scorza di Cedro candita, e prosutto in sette dentro, con Animelle, e diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, feruito con gelo di chiara d'wona sopra.

10 Perdice (ei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Gouetti fritti, e Passe attorno con Limoni tagliati.

II Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, feruito con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Granci teneri fritti attorno, con Paste, e Limoni tagliati.

Due Fagiani affaggianati (eruti con (alfa reale , & Agrefta in grani cotta in detta falfa (opra, con fei Lodole in pafta di sfoglio attorno, con Limoni tagliàti.

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette bianche .

T Na Crostata di Conserua di Mela appie seruita con zuccaro fopra. Oftraghe cinquanta, feruite nelle fcorze. Aloguste dui seruite con oglio, pepe, & aceto sopra nelle loro fcorze. Granceuole sei in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con Limoni tagliati attorno. Tartuffoli attartuffolati in tondi, e piatto. P.E P. E Vliue di Romagna con loro condimento fopra . P. # Formaggio di Romagna. p. r Pera Bergamotte feruite con verdura. Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Melangole. P.L P.I 10 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. 11 Finocchi bianchi di Bologna. D. I p.r 12 Pera, e Mela, sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p. r Cotognata in sei barattoli di vetro. P.I 14 Vua bianca, e negra fresca, e ben conferuata. Data l'acqua alle mani, e murate le faluiette e touaglia, e poste le p. [Confettioni, a beneplacito, con Canditi diuerfi, e fleccadenti lauorati, fopra a vna Tazza, o Canestrella d'Argento.

Lista prima da grasso di Gennaro. Cap. I X.

Pranso al primo di Gennaro 1624, in Roma a un Piatto von sedici viuande di Gueina, e sedici di Credenza serusto in Peassa reali.

Primo feruitio di Credenza

B. Veiro passato per Serringa con zuccaro, & acqua rosa dentro, p. t.

Biscotti di Pane di Spagnasserutti con vino amabile sopra in tondi. p. a

No profutto di montagna cotto in latte, e netto dalla codica, ferquito freddo con fulignata fopra.

Vna Tartara in casta di Pasta con latte zuccaro, & voua sbattute, con acqua rosa dentro, seruita con Anici confetti sopra.

Due Capponi (alpimentati, con polucre di Mossacciuoli fini, con faluietta bianca sotto, regalati di Biscotti di Sauoia attorno.

Pillacchiati fei con due Cedri canditi in mezzo, feruiti con faluierta bianca fotto.

Vu Pafficcio di due Cofciotti di ruffalatto in forma di Aquila con li
Gigli nel petto di baffo rileuo, feruito con verdura attorno

Bianco mangiare con polpa di polli dentro, in forma di Lion pardo a giacere, regalato di detto in forma di G gli, e Mascheroni attorno. p. s

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in ministra , & alligata in cona.

Na Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra.

Tordi dodici arosto, regalati di salsiccie fine arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni taghati.

 Vna fuppa di pane Papalino in fette bilcottate, con vino bianco amabile, & Animelle, e legatetti di Polli fritti lopra, con parte di brodo graffo, e fugo di Melangole, con fpette dolce a baltanza dentro, feruita con Pignuoli confetti lopra.

Due Galline impastate alesse coperte con Annolini alla Bolognese, cioè Tortelletti, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Vn petto di Castrato alesso, servito con herbette buone sopra. p Mostarda sorte, & agliata in tondi.

6 Vno spezzato di Russalotto in Guarmugia con vino bianco, e mosto cotto dentro, con diuersi frutti scruito con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno.

Due Pollanchette d'Iudia, ripiene, e sottestate con Prugne di

Google Google

Marfilia, e Visciole secche dentro, & altri frutti, seruite con detti frutti fopra . con Paste , e Limoni tagliati attorno . Vn Pasticcio di Pospette ripiene di Vitella, con Tartuffoli, e Cardi teneti, & altri regali dentro, feruito caldo con zuccaro fopra. p. : Secondo seruitio di Cucina. Vn Infalata grande, e piecole a beneplacito. 7 Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, .. V fertica con zaccaro fopra. Animelle di Virella para quattro arosto innolte in rete regalate di dolici Lodole arolto attorno, con Paste ssogliate, Melangole, e Limoni tagliati. Pasti certi sedici alla Genouese, con Conserna di Mela Appie, e Pasta di Genoua dentro, con midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voira, e zuccaro fopra. Beccaccie fei lardate minute arofto, feruite con falfa reale, e zibibo cotto in detta falfa fopra, con Pafte, e Limoni tagliati attorno. Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, e dinersi Vecelletti, con fegatetti di l'olli dentro, con Cardi teneri, e feorza di Cedro candita, & altri regali, feruito con zuccaro gelato fopra. Li quarti di dietro di vn Caprinoletto per fino alli lombi, lardati minuti arofto, seruiti con falla reale, e Prugne cotte in detta salsa sopra , con Paste , e Limoni ragliati attorno . p. 1 7. Due Capponi graffi lardati, arofto, seruiti con salsa di Agresta, e mosto cotto sopra, con Paste, e Limoni taghati attorno. Vitella mongana libre otto arofto, feruita con Pafte, Melangole, c Limoni tagliati attorno. p. s Secondo seruitio di Credenza. Si muteranno le saluiette bianche . 7 Na Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, fernita con zuccaro fopra. Tartuffoli attartuffolati, con Melangele attorno. 2 3 Vline di Romagna. p. r Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. Mela Appiolone, e Pera Fiorentine.
Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. r p. r Maroni arofto con fale, e pepe fopra. p. t

LI

Vua bianca, e negra.

p.r.

Mela role sciroppate, service con trasea sopra.

to Cotognata in sei scatole, seruita con Asiei di mezza coperta.

Dital'acqua alle mini, fi muteranno le faluiette, e Touaglia, e fi ponerano le Confettioni, e canditi a beneplacito, e dapio feruite, fi daranno fleccadenti lauorati fopra di vna tazza, o fottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. X.

Cena alli 4. Gennaro 1614. a un Piatto rinforzato, feruita in Roma in Piatti reali, con dodici viuande di Cusina, & altrettante di Gredenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn'Infalata grande, e otto piccole in tondi ."

N Profutto cotto in vino . feruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopta con fette di falame tramezzate con Limoni tagliati attorno.

vna Torta con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con gelo di zuccaro, e chiara d'voua... fortilmente sopra.

Due Capponi salpimentati regalati con Mela sciroppate, e sei Pignoccati attorno.

4 Vn Pafticcio di Cofciotto di Vitella, di baffo rileuo, feruito con verdura attorno.

5. Vna Pollanchetta d'India in forma d'Aquila coperta di gelo, regalata di detto gelo attorno.

Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Mafcheroni attorno.

Primo seruitio di Cucina :

Pane grattato in minestra, cioè la Brigiaruola, & alligata in vous.

V Na Torta alla Genouese con herbe denero, seruita calda con-

Teste quattro di Capretto satte senz'ossi, e spezzate, & indorate, e fritte, seruite con auccaro sopra, regalate di sedici tomaselle attorno, con melangole, e Limoni tagliati.

Due Capponi alefii , coperti con Perfiche , feeche , cotte in buo abrodo, con profutto dentro , feruite con formaggio grattato , zuccaro , e cannella fopra, con detto profutto in fette attorno.

Motarda forte in tondi otto.

Vn Polpettone all' Inglese, in sorma di Aquila, siorite con Co-

Google

cuzzata candita a lardelli sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno.

Germani tre ripieni , e fotteftati con diuerfi frutti dentro , regala-

ti con Paste, e Limoni tagliari attorno. Vn Pasticcio grande di Vitella in bocconi lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con lardo, con fegaretti di Polli, e Cardi reneri dentro, con profutto, & uno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, feruito caldo con zuccaro fopra.

Secondo seruicio di Cucina.

7 Na Croftata di Prugne di Marsilia senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. ;

Tordifedici arofto alla Fiorentina, regalati di otto Tefficoli aro-Ro attorno, con Paste stogliate, Melangole, e Limoni tagliati. . p. t.

Starne otto lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti fopra, con Pafte, e Limoni tagliati attorno . p. r

Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, e dinersi Vecelletti dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, & altri regali feruito con gelo di zuccaro, con chiara d'voua fopra. p. g

Due l'ollanche d'India lardate minute arofto, seruite con salsa reale, & Vliue fenz'offi fopra, con Pafte, c L'moni tagliati attorno. p.s Va Cosciotto di Castrato, ripieno, & arosto, regalato, con sedi-

ci Lodole in Patta di sfoglio attorno, con Melangole, e Limoni tagliati.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette a beneplacito .

Na Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. p.z Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno s

P. I Vliue d'Afcoli . P.I. P. I

Formaggio di Creta partito per metà. Pera Riccarde, e Mela rofe.

3

3

5

P-1-Cardi bianchi con fale, e pepe in tondi i Finocchi di Bologna.

Vua diuería ben conferuata fresca. Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con fulignata sopra.

Cotognata in scatole otto. act, and Data l'acqua alle mani, con otto Reccadenti in fette di Limoni fopra-

vna fottocoppa d'Argento.

Lifta terza da grasso. Cap. XI.

Pranfo alli 6. di Gennaro 1614. in Madrid Villa del Re di Spogna, a due Piest ti chi dedesi viusunde di Cuora, i dodici di Credenza, ferutto in Piatti viali, con due ferutti di Credenza, e dua di Cuora, in giorvo della Corconsfone del Sognore...

Primo seruitio di Credenza.

Antucci ventiquattro alla Pifana, feruiti con Maluagia amabi-

Due profutti cotti in latto, e posti in casso, regalati di sette di Mortadella attorno.

3.1 Due Torte bianche con Capi di latte, e formaggio fresco dentro,

Capponi quattro falpimentati acoperti con ftringhette di gelo di più colori.

6 Bilinco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due. Aquile, regalate di detto in forme di Nicchi, e Piguoccati attorno. p.2

Primo feruito di Cucina .

Maccaroni di Sardigna in ministra.

Eruella di Vitella pera due muorite, e fritte, regalate di ventiquattro toma felle di fegato di Leccione attorno, feruite conzuccaro fopra, con Melangole tagliate attorno.

Capponi quarto alesh coperti constringhette di Geroua, fernite con formaggio grattato, e sperio sopra, con Ceruellato sino attorno.

3- Due petti di Castrato alessi, seruiti con herbette, e siori sopra . p.2.

41 - Polpettoni ventiquattro di Cofciotto di Vitella ripieni, e fottefta-/ti, con agrefta in grani dentro, feruiti con detta agrefta fopra conpafte reali, e limoni tagliati attorno.

Due Oche ripiene con diuerfi vecellettie frantetti di Pollista altri
dregali dentro, e fotegfare condiuerfi franti in fabe dentrofi ruite con
† galte, melangole, e limoni tagliatu attorno, euon detti frutti fopras, p. a

Due pullocci di ente fipezzaro di hiticioni, de Animelle di Viella, con
taggio di Antividio di tento, con controli della controli di controli della controli del

Due pullicci di entospezzato di Hiccioni, ce Animelle di Vitella, con cardi teneri, ce tattuffoli dentro, con profutto infotte, ce altri regali, feruito caldo, con zuccaro lopra.

SeSe-

Secondo seruitio di Cucina . Ai r

Due insalate in Piatti reali.

	T Ve C	ottate di Conierna	el Pora , icraite	con zuccaro	10-
	D pra		C 14 13, 1443 P	10221 1 11	inp
Ŀ	Quaglie	ventiquattro arofto	, feruite con pafte	sfegliare, me	lan-

gole, e limoni tagliati attorno. Perdice dodici lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Dat-

tali tagliati fopra, con pafte , e limoni ragliati attorno:

Due l'afficci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, Midolla di Vaccina, testicoli di Castrato dentro, con diversi vecelletti, e Profutto in fette, e fcorza di Cedro d'andita, con Cardi, e Carcioffi teneri , & altri regali, feruiti con Gelo di chiara d'voua, con zuccaro fopra.

Due Lepre lardate minute arosto, servite con salsa bastarda, e .. limoncelli tagliati minuti fopta , con paste, e limoni tagliati attorno.

Due Pollanche d'India groffe lardate minute arofto, feruite con. falfa reale, e Prugne fecche cotte in detta falfa fopra, con pafte sfogliate, e limoni tagliati attorno.

Secondo feruitio di Credenza.

	Si muieranno le jaunette a beneplacito.	. 1
x 1	Ve Crostate di conserua di Cotogni , seruite co	a zuccare
	lopra.	P.2
2	Criadillos di tierra attarcufiolati.	P. 2
3	Due forme di Cascio Valentiano.	p-2
4	Pera Bergamotre, e Carouelle.	P. 2
	Cardi, e Carcioffi, con fale, e pepe in tondi.	D.2
6	Vline di Genova, con oglio, & aceto fopra.	p. 2
7	Finocchio contettato con Gambi.	p.2
8	Mela, e pera sciroppare, seruite con Anici di mezz	
6	opra.	p.2
g	Due Confettiere piene di diuersi Confetti.	p.2
ío	Vua fresca bianca, e negra.	p.2
	0	• •

s: Cotògnata in quattro scatole grandi. Data l'acqua alle mani , con dodici l'alillos in Ruedicillas de limon. , fopra due Sottoco pe d'Argento .

Lifta quarta da magro. Cap. XII.

Pranfo alli 8. Gennaro 1621. a un Piatto, feruito in Roma in Piatti reala, esh fedici Viuande di Cucina. & Alrestante di Credenza, con un feruitio di frutti di Mare di più di detta Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

į	B Vitro con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Lioncino a giacère, regalato con detro butiro, e Ricotta passara per la	
		t
2	feringa attorno. Bilcotti di pane di Spagna feruiti con Maluagia fopra. p.	.1
	Bicotti di pane di opagna tetuli. (Tarantello diffalato cotto in vino, e molto cotto, tagliato in ferte, regalato con Croftini, di Cauiale di Ferrara attorno.	. 1
		. 1
	Vina I orta bianca di Monache ma Laplace de regalate di Mela	-
5	Truotte lei accarpionate, panate pet land di pelci diuerfi attorno. P feiroppate, e dodici marzapanetti in forma di pelci diuerfi attorno. P Duc Cedri canditi regalati di fei pezzi di Pistacchiati di diuerfi	. 1
6	Due Cedra canditi regalati di ici pezzi di ritatettiani	

colori attorno.
7: Vn Padiccio di vn Dentale grosso in forma di detto, seruito con

verdura attorno.

Bianco mangiate in forma di Delfino, regalato di detto in forme
di diuerfi Pefet, e Nicchi attorno.

p

Vna Guglia di vetro coperta di gelo, con diuerfo Pefeio viuo dentro, con fei Dentaletti coperti di detto gelo attorno.

Primo feruitio di Cucina.

200

Rifo cotto in latte , con butiro dentro in minestra, & alligato in voua .

Na Torta con prefenzuola, & herbe dentro alla Genouefe,
feruita con zuccaro fopra.
Voua fresche da beuere diciotro, con saluietta bianca sotto.
Vna oglia alla Spagnuola, con diuersi legumi cotti, con Tarantel-

lo dissalato, e Luccio ssumato dentro, con vno Scotsano grosso, cotto a parte alesso sotto, feruita calda con oglio, e spetie sopra abassanza.

Voua fresche sedici sperdute in latte, seruite con sette di pane brufellite sotto, con butiro, e parte di detto latte sopra, con zucca-

ro e cannella .

Due spigole alesse, coperte con Cauoli fiori, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra . p. 1

Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi.

6 Tri-

6 Triglie dodici arofto, con falfa reale, e zibibo, con Pignuoli fopra, con patte, e limoni tagliati attorno.

Rauiuoli fenza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e can-

nella fopra.

8 Vn l'asticcio di Porcellette in bocconi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Tarantello, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo feruitio di Cucina .

Vn Infalata grande, e fei piccole in tondi.

I V Na Crostata di Conserua di Persiche, seruita con zuccaro

Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con pafte

stogliate, e melangole tagliate.

Pastiecetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cedro, e butiro fresco dentro, serviti con gelo di chiara d'vova sopra con zuccaro. p.

4 Lampredozze fritte, regalate con Granci teneri fritti attorno, con

paste, melangole, e limoni tagliati attorno,

5 Vn Pafticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, Oftraghe, Codette di Gambari, e Tarantello diffalto dentro, con Tartufioli, e Prugnuoli fecchi, e rinuenuti, con Pignuoli, e Pafterina, e Dattali tagliati dentro, feruito caldo con zuccaro fopra. P. Vna Porcelletta di libre dodici arofto al forno, lardata con Ta-

rantello, & Alice, servita con falsa di agresta, con zibilo senz'ossi ingrani sopra, con paste ssogliate, e limoni tagliati attorno. p Sei frittate ripiene a scartocci, con pera sciroppate, e scorza di

Cedro candita dentro, feruite calde con zuccaro, e cannella fopra, con dodici Granci teneri tritti, e limoni tagliati attorno.

Sei Franolini fritti, regalati di Alicette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette bianche doppo che fi faranno feruite le fotto notate. viuande di frutti di Mare.

Straghe, e Paueraccie senza scorza in Pottaggio, con oglio, pepe, e sugo di melangole dentro, serunte calde con sette di pane brustellite sotto, con limoni tagliati attorno.

 Aloguste servite nella scorza doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra.

Oftraghe nella feorza numero 50. feruite calde con oglio, pepe, esugo di melangole sopra, p.1

M m Cap-

274 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli
4 Cappe longhe regalate di Cardetti di mare attorno, con oglio, pe-
Granceuole fei , fernite nella feorza , con oglio, pepe , e fugo di , melangole fopra
6 Gambari con feorza d'acque dolai, feruiticon aceto, e pepe fo- pra doppo cori.
Pafficcetto 6. f operti, con un Pottiggietto di Telline, e Cappe- tonde, e Tartuffoli dentro, feruiti con un copritore di paffa, con
Cappe di fanla opo feruite calde nella feorza, con oglio, pepe, e fugo di melangole forra.
G and in the other way are made
Terzo seruitio di Gredenza.
and an experience of the Change Charge Salary salations.
1 T Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannolla dentro,
V feruita con zaccaro fopra.
FormiggiettidiRomagna foaccari per metd, tre: p.t
Pera Carouelle dodici , riscaldate alle bragie . p.x
Vliue di Romagna. p. 1
Cardi bianchi, con sale, e pepe in Tondi. p. s.
6 Maroni arofto, con zuccaro, & acqua rofa fopra.
7 Mela feiroppate, con Anici di vna co, erra fopra. p. z 8 Vua fresca conseruata bianca, e. negra. p. z
Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e tonaglia, e posto le
Confettion in Tazze d'argento, otto di diverle forti, e canditi di diver-
le forti Piatti due reali, e doppo feruite dette Confettioni, potto li thecea-
denti con mazzi di fiori in tazza d'argento num. fei .
1 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Lista quinta rinforzata da grasso. Cap. XIII.
Pranso alli 17. Gennaro 1624. in Roma, à un Piatte rinsorzato, con dicios-
to Viuande di Cucina. & altretante di Credenza, feruto in Ptattirealis, con due feruitif di Cucina, e tre di Credenza.

Primo feruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà delle sotto notate viuande .

Api di latte, regalati di butiro paffato attorno, con zuccaro, & acquarofa dentro, con zuccaro fopra.

2 Salliccioni di Parma di lombi di Porco, cotti in vino, spaccati per meta, con verdura forto, regalati di lingue di Porco falate in fette attorno, doppo cotte come li detti falliccioni. 3 Duc 3. Due Pollanche d'India grosse arosto, lardate minute, è passate per falsa reale, e regulate con passe reali, e limoni tagliati attorno.

Vn Passiccio di Cosciotto di Russalotto di basso rilcuo, con l'arme.

delli Signori Conuitati fopra.

Cai poni tre selpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno.

Colori, regalati di cetto gelo attorio. Vin lauoro di paffa di zuccaro in torma di due cuori,co molti compartimenti, ripieni di diuerii irutti foroppati, e Conferua di Cedro,

con vna Guglietta in mezzo, con l'arme de Connitati fopra. p 7 Mangiar bianco in forma di vu cagnuolo a giacere, regalato di det-

* rito in forme di mascheroni , e l'ignoccati attorno. pp.

* Dodici pezzidi l'istacchiati , regalati con pezzetti di Cedrati at-

torno, con faluerra bianca forto.

y na fratuetta veitita di pieghette di faluiette fottili detta l'Abon-

Primo seruitio di Cucina.

Annolini alla Bolognese in minestra.

Na Torta di Crema con zuccaro, & voua, e spetie dolce a bafranza dentro, seruita con zuccaro sopra.

2. Ceruella di Vitella muorate, e fritte, regalate con frittelle di dette Ceruella attorao, con pafte di sfoglio, melangole, e limo-

ni ragliati .

2. Capponi due alefficon ceruellato fino dentro, e coperti con firinghette di Genoua cotte, con pezzetti di formaggio, e ceruellato den-

tro, con tormaggio grattato, e cannella fopra, con detto ceruellato fpaccato per nicta attorno, e lopra.

Vn petto di Vitella intiero , e ripieno, feruito con verdura fopra, & attorno voua sbri ciolate doppo cotte dute . p. r. Moltarda della Miranoula in tonni noue .

Trè Germani, cioè Anatre faluatiche groffe ripiene, e fottessate con diuersi frutti dentro, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno.

 Vu i oipettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata di Genoua, candita a datetti, con passe reali, e immoni tagliati attrorno.

7 Noue Piccioni di ghianda stufari, con diuersi frutti, e Carditeneri dentro, regalati con passe di getto, con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagnati.

8 Vno spezzato di vn Caprinoletto appassicciato, con dinersi frutti dentro, regulato di paste pastate per la terringa, e fritte, attorno, con limont tagliati.

Mm 2 9Vn

Vn Pafticcio di vno spezzato di lei Piccioni , con diuerle richeste di Polli dentro , con barbaglia di Porco in sette, Tartuffoli , e Cardi teneri, con spetie a bastanza , seruito caldo, con zucearo sopra. p.

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Infalata grande con Statuette dentro .

Na Croñata di Conferua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. r.
Diciotto Tordi arosto, tramezzati con saluia, e pergottati
con oglio alla Fiorentina, seruiti caldi, con paste ssogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pasticcerti sfogliati, con Animelle di Vitella dentro, con Piccadi-

glio di detta, & altri regali, seruiti con zuccaro sopra.

Starne noue lardate minute arofto, feruite con falfareale, e Cappari di Genoua fopra, con paffe s'ogliate, e limoni tagliari attorno. p. 1

g Pafticcerti alla Genouese diciorto con Conserva di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, serviti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro.

Wna Porchetta alquanto groffa ripiena arofto, con diuerfi Vcceltetti, e li fuoi interiori battuti dentro, con diuerfi frutti, feruita calda con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno.

7 Vn Pakiccio all'Inglese a esse con suoi regali dentro, di diuersi Vo- é
celletti, & Animelle di Vitella, scorza di Cedro, & altri diuersi regaii, scruito con zuccaro gelato sopra.
p. 1

Trè Fagiani affaggianati arofto, con falfa di agrefta in vafetti di paffa noue, con limoncelli tagliati minuti dentro tramezzati con limoni tagliati attorno.

D.

Vn Capretto intiero lardato le parti magre arosto, seruito caldo con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

, g

Secondo seruitio di Credenza.

	Si muteranno le faluiette bianche noue.	
1	T 7 Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannel	la dentro, fer-
	V uita con zuccaro fopra.	p.t
2	Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno.	PA
3	Formaggio Parmigiano libre dieci.	p. 1
4	Pera Fiorentine diciotto, con verdura fotto.	p. s
Š	Vliue Ascolane, con oglio, & aceto sopra.	p. 1
6	Cardi, e Carcioffi, con fale, e pepe in tondi	p. g
7	Finocchio dolce secco in rappe.	p. g
8	Mela Appiolone sciroppate con garofani dentro, &	Anici coperti
	di zuccaro fopra.	P. 5
		Vua

Libro S	elto.	มหังธานี	177
negra.		Charges E.	
toli noue.	: "		p.r
e mutate le	aluiette,	touaglia, e p	olio le con-
in noue fette	di limone	canditi in due elli sopra vna	foctocop-
	> 1	1.1	
da graffe	Car	XIV.	

Lifta fefta

Pranfo alli 28. Gennaro 1624. a un Piatto in Roma, con un feruitio di Cucina , & vno di Credenza, ferutto in Piattireali .

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

V ermicelli di Sicilia in minestra.

	Antucci Pilani do lici, con Maluagia in bicchieri fei.	p. (
2	Due soppressate di Nola cotte in vino partite per meta, e	
	late di sfila elle di detto luogo, sfilate con zuccaro, & acqua re	D.1
3	Animelle, e fegato di Vitella fritti, regalate di pasta di sf	oglio,
	melangole e limoni tagliati attorno.	P. I

Due Galline impaftate aleffe, coperte di Maccaroni Siciliani, con. formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, e falficcia fina fpaccata per metà attorno.

Sapore di vistiole in Tondi fei .

Vua fresca bianca, e Cotognata in barat Data l'acqua alle mani fectioni in Piatti, con fale li, e li steccadenti lauorati pa d'Argento.

Vn Pafticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con fuoi regali dentro, con diuerfi Vccelletti, e fegatetti di Polli, feruito con. zucearo fopra.

Due Pollanchette d'India più groffe che Cappone, lardate minute. arofto, seruite con falsa reale, e zibibo senz'otti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno.

Dui quarti di Lepre lardati minuti arosto, con salsa di agresta, e

attorno.	p.a	
Primo seruitio, & vitimo di Credenza.	*80*	
T 7 Na Croftata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella den-		
V tro, feruita con zuccaro fopra.	P-1	
2 Vliue di Cortona, con oglio, & acero fopra.	p. 1	
2 Casciotti di Cortona partiti in mezzo due.	p.1	
4 Pera spine, e Mela ruggini num.	P. 3	
Cafciotti di Cortona partiti in mezzo due. Pera (pine, e Mela ruggini num. Cardi bianchi con fale, e pepe in tondi.	P. 8	
	Mc-	

6 Mela sciroppate con fulignata sopra.

Cotognata in scatole sei . Vua fresca bianca, e negra.

Data l'acqua alle mani con fleccadenti sei in sette di limoni.

P. 1

Lista settima da grasso. Cap. X V:

A prefente Lista su da mesticata, da seruirsi per il Passaggio della Regina d'Vigara, sulle Galere Venetiane, perche sui addimandato per
andare dieruire per Primo Scalco, con altri cinque compagni, dall'illustrissimo, de Eccellentusimo Signot Gionanni Pesari, Cauallieri, de
Ambasfeiatore Veneto appresso signot Gionanni Pesari, Cauallieri, de
Ambasfeiatore Veneto appresso signot Gionanni Pesari, Cauallieri, de
ferti non andai, e per ciò uon è stata da me seruita se per usermi parsa degna di stampa, la miando tuori con le abre me Liste di ectro Mese,
tralasciandone molte abre, quali haucriano bissonare per certo i afsaggio dattrassi, mientre però che vi siustro stata le proussoni susticienti, si come credo.

Pranfo alli 26. Gennaro 1631. à un Piatto, da feruirlo per detto Paf.
.... faggio, in Piatti Recli, e muzzi reali. con diccotto V suande
di Cucina, e dicotto di Credinza...

Primo seruitio di Credenza.

Api di latte feruiti con zucearo fopra regalati con butiro informa di San Marchi, & Aquilette attorno, con zuccaro, & acquarofa dentro, e fopra.

Biscotti di Fane di Spagna in Tazza d'Argento indorata, con vn. Cedro candito in mezzo, con vna Fontanina dentro, con vn siore in cima, ripiena di Maluagia amabile, da shrufiare sopra alli detti bifcotti, quando si ponera a Tanola la Regina, ouero altro Prencipe, p. r.

3 Vn Profutto corto in latte, e pc fio in tenha di pafta in forma di Aquila, riportata detta caffa ful petto dell'Aquila in forma di vn. Cuore, laffata feeperta, con gelo di hiara d'oua, con zucaro, & acqua rofa fopra al Profutto, e toccata detta Aquila con Oro, & Argento.

4 Vna Torta di Piftacchiata di più colori, con vna Barchetta di Pafta di zuccaro in mezzo, con due tramezzi, in vno pieno di conferua

di Cedro, e l'altro di Agro di detto ...

5. Vn lauoro di palta di auccaro in forma di Alberinto, onato conpiù compartimanti, ripren di diutric conferee di fiutti, con via Curglietta in mezzo, con l'Arme dell' Imperatore in cima, toccara, con ore.

6 Vna

270

6 Vna Pollancha d'India cotta alcsia in forma di Aquila , e passata, ipiù volte per salsa reale , e coperta con Gelo di più colori , regaleta i 'd'voua miscide, con de to Gelo in forma di Dellinetti attorno.

7 Vn Passiccio di vna Lepre in forma di vn Cauallo Marino, con il Vecchio marino sopra, con yn Tridente nella mano destra, & vno soudo nella sintstra, con l'Arme del Rè di Spagna dentro, toccato con

oro in diuerfi luoghi.

8 Due Fagiani-riággianati, e paffati più volte per falla reale, & lardati-en forza di Cedro candita, e cocazata di Genona à laedelli, e riuciliti della teta, ali e code, e toccati con Oro, & Argento, regalati con Falta di Mazzapane in Jorma di San Marchi, e Delfinetti toccati con oro attorno.

9 Bianco mang are informa di yna Sircha, regalata di detto informa di San Marchi, & Aquilette attorno: toccaro con oro

10 Due Statuette alte vo palmo, e mezzo di Pasta di zuecaro, vua detta l'Abbondanza, e l'altra la Fortuna, toccate in diuersi luoghi con oro.

Primo seruitio di Cucina.

t V N Piccione in minestra cotto con Ceruellato sino, con Prugmoli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, seruito in cassa di pasta in forma di Naurcella riportata ful petro di vn'Aquila put di detta palla toccata con oro a doue bisognera seruita in piatto piccolo. P

Vna Torta copartita in qu. tiro parti vgitali, in vno de' quali fi poneranno capi di latte, zuccaro, & vona , e nell'altro compositione di Torta alla Lombarda, e l'altra Torta di Crenta, & il quarto, Tarta-

fa con latte, & voua feruita con zucearo fopra.

§ Tordicodici arofto regalati con dodici Vecelletti di Cipro fritti attorno, con pafa reale informa di Aquile, e fan Marchi, con melangole tagliate. 2. 17 p. r.

Vn Cappone impaftato aleffo in latte fafeiato, con produtto tagliato in fette grandi, e fortul, ferunto on blicetti di pane di Spagnatiotico, con detto profutto attorno, con auccaro, e cannella fopra. p. a.
 Vna Agnifetta con trè vafetti di pafta ful potto in forma di trè bar-;

chette piccole piene di l'apori, vnoidi mostarda fina, el'altro di Mela

Appie, el'altro di mandole ambrogine

6 Vazoglarilla de gementa fere i a in caffa di pafa in forma di van-Gondol, con fictiviti de ginetti, con Cattrato, Viella Profotto, Piccioni (& via de la dell'arto). Cattri duscrii regul di legumi, co herbe dentro, 1882 de de la con de la parti di fiori, con pafte a onde fotto, roccate con Argento.

Vna Pollancha d'India ripiena con diuerfi fegatetti di Polli , Vecel-

letti di Cipro, & Animelle di Capretto, con diuersi si reti in sette dende tro, e sottestata, con diuersi srutti freschi, e secchi dentro, segalata con paste reali in sorme di Aquile, e limoni tagliati attorno.

Vn Polpettone all'Inglese con Piccadiglio di polpa di Capponi, e Vitella mongana con voua, sormaggio grartato, e Capi di latte dentro, con specie, è caltri diuersi regali, satto in forma di Aquija, siorito con Cocuzzata di Genoua a lardelli, e pignuoli.

Vn Pafliccio di quattro Piccioni ripieni con Vecelletti di Cipro, Animelle di Vitella, e fegatetti di polli, con Tarti ffoli, e Cardi teneri dentro, & altri regali, feruito con zuccaro fopra.

Secondo feruitio di Cucina .

Vn' Infalata con dinerfe flatuette di rileno dentro .

Na Crostata con Conferua di Cotogni dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.

2 Quaglie dodici arosto regalate di dodici Lodole arosto attorno.

con paste di sfoglio, melangole, e limoni ragliati.

3 Pafficectti dodici alla Genoueft, cen feorza di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, con gelo di chiara d'voua, e zucciro fopra, con vn lauoro di palla in forma d'Aquila.

Starne sei lardate minute arosto, sernite con salsa reale sopra, regalate di sei tordi inuolti in pasta di ssoglio, con limoni in sette

attorno.

y Pafficcetti fei sfogliati in vasfetti ouati, con Piccasiglio di polpa di Capponi, midolla di Vaccina, Vecelletti di Cipro, Animelle di Capretto, e Teficoletti di Polli, con profutto, o altri falami a baltanza dentro, con forza di Cedro candita, e Cardi teneti, con Tarusfoli, è altri regai, feruiti con zuccaro, è acqua ros fa oppra-

Wna Porchetta faluatica, arollo, & ripiena, eon la Coratella di detta in pezzetti tramezzati con diueri Vecelletti, con diuerifi tutti frefchi, e fechi dentro, con Tatuffoli, & altri reggali, feroita confalla reale, e zibibo fenz'offi (opra, e riportara in casa di pasta in forma di Nauicella, toccata con oro alle parti di fuoti

Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di pasta in sorma di Cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro tramezza-

ti con limoni in fette.

Vn Capretto intiero arolto, e lardato minuto, fernito con paste

sfogliate, melangole, e limoni tagliati in fette arporno ;

9 Vn Pauone la dato minuto arollo, riueltiso della rella folamente toccata con oro, con vna fetta di limone in becca, feruito con falfa reale, e mela appie cotte in vino, con auccaro dentro fopra, regalato con pafte di sioglio, e limoni ragliati attorno.

Se-

Secondo feruitio di Credenza.

Qui fi muterà la faloietta bianca; fe bene che fi potrà mutare ad ogni feruitio che fi porterà di Cuclha, tanto nelli primi didetta, quanto nelli fecondi: ma perche ogni volta che la Regina, o altro Perfonaggio grande beuerà fe li porta da beuere con due Paggi auanti al Coppiero, è va alture Gentilluomo apprefio con vna tazata d'Argento indorata, con vna faluietta bianca fopra, coperta con vn tondo, e quando che hauerà beuno ti apprefenta la detta faluietta, e con fua tiuerenza la ricopre, e tal cerimonia fi vía ogni volta che beuerà, e la fera fi anderà con due Torcie accefe, porta de alli detti Paggi auanti o ouero due Candellieri, fe bene che fi alzano ad alcuni Precopi li propri candellieri della menfa ancora.

V Na Crostata di Conserva di Persiche, per piatto mezzano, sernita con zuccaro sopra.

Vnlauoro di pasta in forma di Buccintorio con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti di mare, come Ostrache, Cappe diuerfe, Aloguste, Ballari, & altri diuersi, con loro condimenti lopra, con Tartussoli, toccato con oro alle parti a doue non faranno ingredicit, p.

3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per meta, con vn formaggietto

di Romagnascon faluietta forto.

Pera fei Carouelle feruite calde, con fei Pera Bergamotte attorno,
con faluietta fotto.

Vliue di Romagna in piatto di Porcellana sopra ad vna saluietta,

con vn piatto d'Argento fotto.

6: Cardi bianchi, sopra saluietta, con sale, e pepe in vasetto di Porcel.

lana, a parte del piatto.

7 Finocchi bianchi di Bologna, feruiti con faluietta fotto.

Pera, e Mela Appie sciroppate, scrutte in Platto di Porcellana sopra a saluietta, con un piatto d'Argento sotto.

9 Vn vaso inuetriato di Conferua di Persiche, con fei vasetti di Cotognata, con odori di Muschio, & Ambra dentro, di Porcellana, oue-

ro di vetro, feruiti con faluietta fotto.

10 Vua diuerfa in tazza di Porcellana, in piatto d'Argento, con faluiet-

ta fotto a pieghette.

si dard acqua alle mmi in Bacile d'Argento indorato, con acqua di odori, e fi, porgra lo feugamani da un Paggio fopta a fottocoppa d'Argento indorata al Maftro Iala; e fi muter à fia faluietta, e touagha, e fi poneramo le Confettioni, e Canduit diuerfi in Baciletti d'argento, ouero di Porcellana con diverfe Statuette di zucaro fopta e doppo le Confettioni fi darà vn fteccadente laucrato. & vno fe hietto in utra di himone, con faluietta fotto, fopta à bottocoppa d'argento indorata.

Lista prima di Febraro da grasso. Cap. X V I.

Pranso al primo di Febraro 1625. a un Piatto, con sedici vinande di Cucina, e sedici di Credenza, servito in Piatti reali.

Primo feruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle fottonotate Viuande bifognando, però di quelle Viuande che ne andera fatto Tondi.

1 D Vtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con va Aquila di rileuo in mezzo, seruito con zuccaro sopra.
2 Vn Profutto di Montagna doppo cotto in vino, seruito con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra.

Due Capponi falpimentati con le teste riguardanti verso le altre viuande, e posti con il petto sul piatto, doppo passari per salla reale, e spolucrizzati con sul gnata, con va lauoretto di Pasta di zuccaro in bocca per vno, con limoni tagliati, e Paste di zuccaro attorno, p. t.

Vna Torta bianca con zuccaro diacciato, con chiara d'voua fopra feruita con verdura attorno.

Dra. ieruita cuii verdura attoriio.

y Vn Pollo d'India grosso arosto, & lardato con Cocuzza di Genoua, e Consetti di Cannella, tramezzata doppo che sarà passato per fassa reale, riguardante come li detti Capponi, e regalato di Paste di zuccaro, e Pera candite attorno.

5. Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, di basso rileuo, seruito con-

verdura attorno.

7 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con diuerfi frutti dentro, con le Piramide indorate, e regalata da baso attorno il Pirato di detro, Gelo di più colori, con fette di barbaglia di Porco faluarico fotto.

8 Mangiar bianco in forma di Lion Pardo à giacere, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Sirene piccole attorno.
p. z

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra.

Na Torta di Capi di latte, con voua, zuccaro, e cannelladento, condita con lardo grattato con il coltello, e tenuto a molle in acqua 4 baftanza, e fi potra fare con sfoglio ancora, e fi feruirà con zuccaro fopra.

2 Ven-

Ventiquatiro Vecelletti di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, e regalati di Animelle in pezzetti, tramezzate con segatetti di Polli, in secchetti sei di cannella, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vna suppa con vin grande bianco amabile, Animelle, e segatetti di Polli prima fritti, e polpa di Cappone battura minuta, doppo cotto dentro, mescolatacon buon brodo grasso, e sugo di melangole, o

agrefta, feruita calda con zuccaro, e cannella fopra.

Due Pollanche d'India groffe più che Cappone aleffe, con Ceruellato dentro, coperte con Perfiche fecche, doppo cotte in buon brodo, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra.

Vna Lepre alcíla con barbaglia di Porco falprela dentro, e falfiecia fina, feruita calda con Pappardelle alla Romana, e regalata con detta barbaglia in fette, e falficcia foaccata attorno.

Mostarda forte in tondi sei .

6 Due lingue di Vitella groffa appafticciate, con diuerfi frutti dentro, con vuo bianco, e brodo graffo, con fugo di agrefia, e spetie a baftanza, ferunte calde con pafte di getto fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliari attorno.

7 Vn Colciotto di Porco faluatico flufato, con moflo cotto, vin bianco, & agrefia dentro, con spetie, e brodo grasso a baltanza, con, diuersi frutti, seruito con detti srutti sopra, con passe, e limoni tagliari attorno.

Vn ratticcio di Richelle diuerse di Polli, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Cardi, e Tattusfoli, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Infalata in piatto reale, con flatuette dentro .

1 Na Crostata di Conserua di Cotogni, seruita có zuccaro sopra, p. t.

Due Zione di Campareccia inuolte in rete, arosto, seruite con
falsa di Agresta sopra, regalate di dodici Lodole in pasta di ssoglio, e
limoni ragliati attorno.

D. T.

3 Sei Pollanchette d'India lardate minute arofto-feruite con falfa di) agrefa, e mosto cotto sopra, con paste ssogliate, e limoni tagliati attorno.

. Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Cedro, midolla di Li Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra.

Sei Sei l'octola de Blunda trolli, e lardati minuti, arofto, regalati di

dodici Lodole arollo attorno, con paste ssogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

Vn l'afficcio all'Inglese con suoi regali dentro, fatto a esse, servito Nn 2 con

con gelo di zuccaro sopra. Due Capponi graffi affaggianati arofto, con falsa reale, in sei vasetti di pasta quati, con Capparini di Genoua dentro attorno, con-

limoni tagliati. Lonza di Porco faluatico nel lombo arosto, servita co falsa di agrefla , e mosto cotto , con prugne di Marsilia rinuenute in detta falla

fopra, con pale sfogliate, elimoni tagliati attorno. p.g

Secondo feruitio di Credenza.

Sin	nuteranno le faluiette bianche .	
Tartuffol attartifi Marzolini di Firenz Pera buon Chriftia Maroni areflo, con Vilue di Spagna. Cardi bianchi, con Vuabinca, e neg Cotognata di Gen Datali accua alle man	Mela Appie , con zuccaro, e cannella dentro, caro fopta. clotati. e vno foaccato in mezzo. ne vernareccie dodici. zuccaro, & acqua rofa fopra. i fale, e pepe in tondi. ra, con rappette di Finocchio fecco attorno. pua, in baractoli fei. e mutate le falueiette, e touaglia, e pofto in Tai.	0.10 0.11 0.11 0.11 0.11
Na Croftata di ferrita con zuc Tartuffoli attarutfi Marzolini di Firenz Pera buon Chriftia Maroni aroflo, con Vilue di Spagna. Cardi bianchi , con Vua bianca , e neg Cotognata di Gen Datali aggrana alle man	Mela Appie , con zuccaro, e cannella dentro , caro fopta . olati . ve vno fpaccato in mezzo . ne vernareccie dodici . zuccaro , & acqua rofa fopra . zucaro , & pepe in tondi . za , con rappette di Finocchio fecco attorno .	0.10 0.11 0.11 0.11 0.11

lale Confectioni, e canditi, a beneplacito, si daranno steccadenti fottocoppa, o tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso di detto Mese. Cap. XVII.

Cens alli 8. Pebraro 1625. a on piatto, con dedici viuande di Cucina, e dodici di Credenza , ferutta in piatti reali .

Primo feruitio di Credenza.

Delle viuande che ne anderà fatto tondi , si faranno bisognando .

V Na infalata grande con diuerfe statuette dentro.
Vna Testa di Porco statuette Vna Testa di Porco saluatico salpresa, e poi cotta in vino, & aceto , regalata con fette di falficcioni , e profutto sfilato attorno, converdura fotto.

Vna Torta bianca con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella a baltanza, con gelo di zuccaro, e chiara.

d'voua sopra. Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più co-

colori, regalati di detto gelo attorno.

Vn Pafticcio d'vna Pollancha d'India, di baffo rileuo, feruito con verdura attorno.

Vn lauoro di pasta di ssoglio in forma di Aquila, ripiena di Bianco mangiare, feruita con zuccaro fopra. p. r

Primo seruitio di Cucina.

La Brigiaruola in minestra, con pane grattato, e rossi d'vona.

T Na Gattafura alla Genouele, seruita calda con zuccaro sopra. p.1 Animelle di Vitella arofto, para quattro, regalate di dodici . Lodole arosto attorno, con paste, e melangole, & limoni tagliati attorno.

Due Galline aleffe, coperte con ftringhette di Genoua, con falficcia fina dentro, con formaggio grattato, & spetie dolce sopra. p.1

Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito con scorza di Ce-

dro candita, e pignuoli. Piccioni di ghianda fei stufati, con dinersi frutti secchi dentro, con barbaglia di Porco, seruiti con detti frutti sopra, con paste rea.

li , e limoni tagliati attorno . Vn Pafticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con suoi regali den-

tro, feruito caldo, con zuccaro fopra. p. 1

Secondo feruitio di Cucina.

Sei infalatine d'berbe cotte, e crude in tondi .

Na Crostata di Conserua di Cotogni, seruita con zuccaro fopra.

Dodici Tordi graffi arofto, regalati con Zinna di Vaccina indorata e fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

Sedici l'afficcetti di Perficata, con midolla di Vaccina dentro, feruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra.

Sei Starne lardate minute arosto, con salsa reale, e simoncelli ta-

gliati minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. Va Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette fottili dentro, con scorza. di Cedro, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & vno spezzato di quattro

Piccioni di Casa dentro, seruito con zuccaro sopra. Vna Pollancha d'India groffa lardata minuta aroste, servita confalfa reale, & Vliue fenz'oth fopra, con patte sfogliate, e limoni ta-

gliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

No Croffere di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella	den-
Na Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella e tro, servita con zuccaro sopra.	p.1
· Formaggio di Creta spaccato per metà.	p. r
Pera Carouelle, con Mela Appiolone.	p. r
Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra.	p.I
Vliue di Tiuoli.	1.q
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi.	p.r
Mela sciroppate, con fulignata sopra.	p.r
8. Corognata di Valenza in scatoffni due.	p.1
Dara l'acqua alle mani , e mutate le faluiette, e Touaglia, fe perd	filer-
uiranno le Confettioni, a beneplacito, e si daranno li steccadenti i	n fette
di limencelli fei .	

Lista terza da grasso. Cap. XVIII.

Pranso alli 14. Febraro 1624 in Roma ad vn Piatto con sedici viuande di Cucina e sedui di Credenza , seruito in Piatti reali , e mezzani .

Primo feruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bifognerà.

1	D Iscotti di Pan di Spagna, con Maluagia amabile, in caraffine	al
	Trinciante numero fei .	p. r
2	Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, e partita per metà, re	ċ-
	colors di falfoccioni di Fiorenza . & lingue di Porco in fette attorno	ο.

con verdura fotto.

V. na Tartara in cassa, servita con fulignata, & Anici cósetti sopra. p. r

Due Capponi salpimentati, serviti con salvietta bianca sotto, con

fette di profutto, e palle di zuccaro attorno.

Vn Pafficcio di Cofciotto di Caprio, di baffo rileno, fernito converdura attorno.

p. r.

6 · Vn Pauone arofto, e paffato per falía reale, & lardato con Cocuzzata di Genoua, e riuefitia folo la tefla riguardante verfole fudette vivande, con vua fetta di lymone in bocca, regalato di Bifcottini di Sauoia, e l'era feiroppate, con Anici confetti fopta attorno p. 1

Gelo in forma di Vna Guglietta in mezzo, con vno spezzato di Carponi attorno, coperti di detto gelo di più colori, con fiori di pignuoli sopra.

Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di vn Cagnuognnolo in mezzo a giacere regalato di detto bianco mangiare, intorme di Mascheroni, e Pignoccati attorno.

Primo feruitio di Cucina.

Radice di Petrofemino in minestra, & alligate in voua.

Na Torta alla Genouce con Capi di latte, & voua dentro, con zuccaro, e cannella a baltanza, feruita con zuccaro fopra. p. z.
Fegatelli di Porco inuolto in rete, regalati di falficcia fina aroflo fpaccata attorno, con tella di Vitella indorata, e fritta, doppo cotta ali dia, con pafe, e melangole tagliare attorno.

p. 1

Due Capponi aleffi, coperti di Cardi bianchi, con fette di profut-

to, e formaggio grattato, e cannella fopra.

4 Vn Petto intiero di Caffrato alesso, seruito con herbette sopra. p. 1
Mostarda, & agliata in tondi.

Dodici Polpettoni ripieni, di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con suoi regali dentro, con paste di getto fritte, e limoni tagliari attorno.

6 Due Anatre große faluariche, ripiene, e fortestate, con Pera, e Mela in fette dentro, con barbaglia di Porco in sette, prugne, e vificiole sec, he, con vin bianco per meta d'agresta, e buon brodo grasso, feruite con detti frutti sopra, con Passe, e limoni tagliari atrorno. p. 7. Vn Cossiciotto di Castratoripieno, con Piccadeglio, della polpa di

detto, con pignuoli, e palletina, d. (corza di Cedro tagliata minuta, con profutro in fettarelle fortili dentro, e forteflato in destrutto, con cipolle ripiene dentro, feruito con dette cipolle attorno, conpalte, melangole, di limoni tagliati.

Vn Pasticcio di testa di Vitella in pezzi , con diuerse richeste di Polli, e quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con suoi regali, e prosutto tagliato in sette , seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole disserenti in tondi:

Na Croftata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

 Vna Zinna di Vaccina inuolta in rete, e lardata arofto, feruita condodici vecelletti in Pafla di sfoglio, pofiti in fleccadenti friantati fopra à detta Zinna, regalata di trè para di Animelle di Vitella arofto, con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

3 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici Ortolani arosto attorno, con Paste ssogliate, melangole, & Imonitagliati.

Sei Pasticcetti ssogliati, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e

pafferina, scorza di Cedro, midolla di Vaccina dentro, con Tartusi foli, e Sassiccia fina disfatta, Animelle, e Fegatetti di Polli dentro, serviti con zuccaro sopra.

Sei Piccioni di cafa arofto, regalati di dodici Tordi arofto attor-

no, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

no, con rate stoglate; metangoic; minor cipata.

Sei cafferine di Palicicetti vinite tutte infieme, con l'ifteffi regati, e compositione delli suderti Passicetti sfogliati, con diuersi Vocelletti di più dentro, con vna copritura riportata sopra à ciascheduno, con fulignara sopra.

Vn Pauone frollo, & lardato minuto arofto, e riueftito la tefta folamente, feruito con falfa reale, e cappari di Genoua fopra, con, dodici Pafticcetti da boccone alla Genouefe attorno, con limoni

tagliati .

Li Quarti dietro per fino al Lombo di Capriuoletto, lardato minuto arofto, con falfa reale, e zibibo fenz'ossi sopra, con Paste ssogliate, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

	Na Crostata di Conscrua di Pera, seruita con zuccaro s	
	V pra.	P. #
2	Tartuffoli attartuffolati.	p. r
3	Formaggio Piagentino.	p. s
3	Pera carouelle bianche, dodici.	p. r
4	Vliue di Romagna.	p. 1
6	Cardi, e Sellari bianchi, con fale, e pepe in piatto piccolo	2
	parte.	p. r
7	Finocchi bianchi, conseruati nel sabbione.	p. r
8	Vua bianca, e negra.	p. z
9	Pera Fiorentine sciroppate, con Anici sopra.	p. r

'io Due (excoloni diconferna di cotoggi.

Data l'acqua alle mani, e mutato rougglia, e faluiette, con coltello, e cucchiaro, in fei tondi, e polfe le confettioni in tazze d'Argento a beneplacito, e candici diuerfi inpiatti grandi, ouero bafcili, con fleecadenti vno per Conuitato dopò feruite dette confettioni.

Lista quarta da grasso. Cap. XIX.

Franso alli 1.1. di Febraro 1625. in Madrid à un Piatto, in giorno de Carnis tollenda, seruito in Piatti reali, con dodici viuande di Cucinase dodici di Credenza, seruito parte all'Italiana.

Primo seruitio di Credenza,

Si faranno li tondi a chi hifrgnerà farli .

- Api di latte con zuccaro sopra, regalati di Manteca di Vacca, e Recossones, passati per la seringa, con zuccaro, ce acqua rosa dentro, con zuccaro sopra.
- Vn Profutto cotto in latte, feruito con fulignata fopra, regalato con fette di falami cotti in vino attorno.
- Yna Torta bianca, con Capi di latte, e ricotta dentro, con zuccaro, & acquarofa, e chiara d'voua.
- 4 Vn Pafticcio di Venado nel Cosciotto, di basso rileuo, seruito con verdura attorno.
- 7 Due Galline salpimentate, coperte con stringhette di Gelo di più colori.
- pne coort.

 Mangiar bianco in forma d'Aquila, regalato di detto, in forma di Mafcheroni, e Pignoccati attorno.

 p.a

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardigna in minestra.

- Comafelle di fegato di Porco fedici , regalate con Zinna di Vaccina indorata , e fritta attorno , fernite con zuccaro fopra, con
 melangole , e limoni tagliati attorno .

 p
- Vna Torta alla Genouese detta la Presunzuola, seruita con zuccaro sopra.
- Due Capponi cotti in latte, inuolti. cô fette di profutto attorno, legate con [pago, ouero inuolti in drappo bianco, feruiti con fette di pane forto, con pafte di detto latte fopra, con cannella, e con dette, fette di profutto attorno, con zuccaro, e cannella fopra.
- 4 Vna oglia, con Vaccina, e Carnero, co profutto dentro, con Garabançi, e lenticchia, con Cauolo torfuto, & attre diuerfe herbe, con., vno [pezzato di Piccioni di Cafa, e fei Pernice, fetuita calda, conformaggio grattato, e [perica baftanza fopra.
- y. Vna Pollancha d'India groffa ripiena, e fottestata, servita calda, , con Mela sciroppate sopra, & attorno, con limonitagliati, e paste reali.
- 6 Vn Pasticcio di polpette di Vitella, con diuersi Vccelletti dentro, e segatetti di Polli, con Tartussoli, e midolla di Vaccina, & altri regali, scruito con zuccaro sopra.

Secondo serulcio di Cucina.

Vn insalata in Piatte reale .

TY Na Croftata di Manfanas, con zuccaro, e cannella dentro,
V feruita con zuccaro fopra. p.
2 Diciotto Tordi arosto, regalati con Animelle di Capretto, tra-
mezzate con segatetti di Polit, in stecchetti di cannella, doppo fritte
attorno, con paste sfogliate, e melangole, e limoni tagliati. p.
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cotogni, mi-
dolla di Vaccina dentro, feruiti con vn fauoro di pasta, in torma di
rofa fopta, con zuccare.
The Sai Barries lendets minute and o con falls wall & Acidema

Ser Permice lardate minute aroito, con falla reale, & Agitunas fens off fopra, regalate con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno.

5 Vn Pafticcio all'Inglefe, cloè Impanada real, con Piccadiglio di Vitella, feorza di Cedro, midolla di Vaccina, e profutto in fette dentro, con vno fpezzato di quattro Piccioni di Cafa, e Tartuffoli, feruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopra.

6 Due Föllanche d'India più groffe di Cappone arofto, seruite con falsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con patte sfogliate, & limoni tagliati attorno.

7 Vna Lonza di Vitella di libre dicci arofto, con pafte, melangole, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

١	Si muteranno le faluiette bianche a beneplacito.
	T Na Croftata di Conferna di Pera, con auccaro fopra. p.1
2	V Criadillos di tierra attartoffolati. p.1
3	Vna forma di Cafcio di Siniglia, spaccata per metà. p.s.
4	Pera Caronelle, e Mola rofe. " p.1
; 6	Cardi bianchi, con fale, e pepe în tondi, p. r
6	Visue Valentiane, con oglio, & aceto fopra. p.1
7	Vua bianca, e negra, conferuata frefca. p.t
8	Torrone di Siniglia, quattro pezzi grandi. p.s
9	Vna Confettiera con dinersi compartimenti, con dinersi con-
í	fetti dentro. p.t
	Data l'acqua alle mani , e nofto flerradenti in vna fortoconna di Are

gento indorata fei.

T :.

Lista quinta da grasso. Cap. XI X:

Pranfo alli 14. Pebbraro 1614, a un Piatto, con una portata di Cucina, 👌 pua di Credenza, ferusio in Piatti mezzani .

Primo seruitio di Cucina .

Gauolo Bolognese con Ceruellato in minestra :

E	Na Torta di Crema feruita con zuecaro fopra. Vin Ala di fegato di Porco inuolta in rere arolto, feruita con.
2	V' Vn Ala di fegato di Porco inuolta in rere arolto, feruita con-
	profutto tagliato in fette attorno, con melangole, e limoni ta-

Due Anatre alesse, coperte di maccaroni Siciliani, con Gernellaro sino spaccato attorno, e sormaggio grattato, con cannella-

for a palombelle (aluatiche flufate, con barbaglia di Porco, in fette dentro, con diuerli frutti, feruite con pafte di getto fritte, & limoni fagliati attorno.

* Tre lingue di Campareccia appasticciate, con diuersi frutti dentro, feruite con paste, e limpoi taghati attorno,

Vn Pasticcio di vno spezzato di Conigli, con diuersi Vecelletti, e barbaglia di Porco in sette dentrà, con pignuoli, e passerina, seruito caldo, con zuccaro sopra

Sei Beccaccie lardate minute arollo, feruite con falla reale lopra, con palle, & limoni tagliati attorno.

Lonza di Porco faluatico arofto, con faluia, e rofmarino dentro, regalata di dodici Lodole arofto, attorno, con pafte, melangole, & limoni tagliari.

Primo, & vltimo feruitio di Credenza.

V Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

P. Formaggio di Parma.

Pera, e mela, con verdura sotto.

Pera, e mela, con verdura fotto.

Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.

6 Finocchio dolce in rappe, con faluierra fotto.
7 Mela feiroppate, con Anici confetti fopra.

Vua bianca, e negra, con verdura fotto.

Data l'acqua alle mani, e steccadenti in fette di limoni numero fei.

p. r

p. r

p. r

P. 4

Lifta feffa da graffo. Cap. XXL

Pranjo alli 1 y. Pebbraro 162 y. a un platto, cori do tici vinande di Gueina, e dodici di Credenza, feruito in luogbi penuriosi, un piatti mezzani.

Primo feruitio di Credenza.

Si farannoli tendi ancora bifognando di alcune villande .

N Icotta paffata per la féringa con zuccaro, & acquarola despressiva, crio, feruita con zuccaro fopta.

Vn profutto cotto in vino, con gelo di chiara d'voua fopra, conzuccaro, & acquarofa.

Vn Tartara in caffa, feruita con fulignata fopra.

Vn Pafficcio di Cofciotto di Caftrato, di baffo filèuo, feruito con verdura attorno.

Mangiarbianco in forma di Mafcheroni, e pignoccati.

Vn lauoro di paffa di sfoglio, con butito, in forma di rofa, feruito con guecaro fopra.

Primo feruitio di Cucina

Nauoni con falficcia fina in minestra.

y Na Torta con herbe dentro alla Lombarda, feruita con zuecaro fopra.

Fegatelli di Porco involti in rete arofto, trancezzati con falficcia fina; feruiti caldi, con palte, melangole, è l'imoni tagliati attorno. p.

Due Capponi alefficoperti di raviundi con fopoliza, con falficcia fina.

fpaccata attorno con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, p. g. Petto di Castrato, e Vaccina, alessi, seruiti con verdura sopra, p. g. Agliata, e Mostarda in tondi 6,

Vaccina nel Cociotto ben frolla appaficciata, con midolla di detta, e diuerfi frutti dentro, fernita calda, con pafe di getto fritte, con limoni tagliati attorno.

Vn Paficcio di vno frezzato di Pollafiri con diuerfi Vecelletti, e

regaterial Folia derro, con profutto in fette, e Cardi teneri, fernito caldo, con zuccato fopra.

Secondo seruitio di Cucina .

Infalata a beneplacite.

Na Crostata di Mela roggini, con zuccaro,e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

• /	
	203
2 Tordi dodici aroko, regalati di palto sogliato, melangole,	Sili- 8
2 Pafticcetti fedici, con Pera fciroppate, e midolia di Vaccuia	p.t
Piccioni fei di Ghianda arofto, regalati di feibeccafichi di arofto attorno, con paffe, melangole; de limoni tagliati.	
	rato,
gorza di Cedro candita, or attri regali delitto, iciatio con	7
6 9 Sei Pollastri affaggianati arosto, regalati con paste sfogliate	P. 1
langole; e limoni tagliati attorno.	
Secondo seruitio di Credenza.	11:3
Si muteranno le faluiette a beneplacito .	· V +
1.0	21.7
i TI Na Crofteta di Meta Appie, con auccaro,e cannella dentre	P.I.
Vi uita con auccaro fopra.	Pil
Formaggio di Monte Pulciano partito per metà.	p. 1
Pera Pidrentine . e Mela Appiolone	p. 1
	Pil
6 Vline di Cortona, con oglio, de aceto lopta.	p. 1
Mela rose sciroppare, scruite con subgrata sopra. Vua bianca, e negra, con verdura sotto.	p. 1
Data l'acqua alle mani con steccadenti fei in fette di limoncelli.	•
greater and all adjustment falling at the contract of the	- F
Lista sertima da magro. Cap. XXII.	-
Contract of the second spirit was and alice Winande de	Cuel
Pranso alli 10. Pebbraro 1621. à un Piatto, con dodici Viuande di na , e dodici de Oredenica ; in luoghi pensiriosi, da magro , ser-	
uito in Piatti metzani.	
and the marker prints. That he is the are	
Primo seruicio di Credenza.	
Se bisognerà si faranno li tondi di alcune viuande.	
	p. 2
Antucci Pifant dodi i, con vin bianco amabile in bicchieri. Butico paffato per la feringa, con zuccaro, & acqua rofa	den-
tro , feruito con zuccaro fobra.	P. 1
3 Vna Torta bianca, feruita con verdura attorno, e fiori.	p.1
Tarantello cotto in mosto cotto, con vin bianco dentro, tra zato con Alice, e sette di limoni.	p. 1
yn Pafticcio di vn Luccio grofio, fernito con verdura attor	rno. p.1

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli Sei Cheepolit the di libraraccarpionati, con lationi tagliati, e puffe

e e midella si Vacena den-Primo feruitio di Cucina...

reali attorno.

1.4

1.0

13. 1

Pane bullito con Butiro , in mineftra , & alligato in vous

7 Na Torta di Pronature, e Ricotta, con herbe buone, quecaro, e cannella dentro; con youar, feruita con auccaro fopra. p. f Dodici vouz ferdute, feruite con butiro, zuccaro, e canpella fopra, con fei voua affrittellate, con Crostini di pan sotto, con auscard e cannella folera yactorno ot . one itensignitie refinde lind p. a 3 Due Tinche groffe in Potraggio, con diverfi fruttis e fette di Tarantello dentro, feruite con derri frutti fopra, con pafte alla Napoletana fritte, con zuccaro fopra attorno con limbertagliati. Vn Luccio groffo aleffo, feruito con oglio, & aceto, e pepe, con

verdura fopra.

2018aporbiahouscon mandole ambrogine in rondi-fel-27 55.7 Trè Tinche groffe ripiene arofto, con falfa reale, pignuelt, e paf-Grina fopra, con paste, e limoni tagliati attorno. 64. Vn Pasticcio con Anguilla groffa, a Tazantello diffalato, Codette di Gambari, con Peretta di Rapocchi dentro de con altri dinerfi re-

Igali , fervito caldoconizuccaro fopna , i fer ico : illonicio Secondo le vitto di Cucina conso i di a a al

Vn Infalata grandein piatto vidit v cancid tuV

Na Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro foprante site attentiti Boga piccola fritta con Gambarelli di Acque dolci, con Pafte sfoa special of the south of the second of the second of the second second of the second Pastiecetti sedici con Mela sciroppate dentro e con putito frefco , feruite con zuccaro fopra mitta d' en c un

Trè Tinche spaccate per metà, e fritte, servite calde con Peretta di Ranocchi fritti, e Paste ssogliate attorno, con melangole tagliate.

Vn Pasticcio sfogliato con butiro, con Piccadiglio di Luccio, Codette di Gambari, Peretta di Ranocchi dentro, con Tartuffoli, Pignuoli, e Passerina, scruito caldo con zuccaro sopra.

6 a Sei Luccetti fritti, regalati con sei scartoccetti di frittate nipieene attorno, con zuccaro, e cannella sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno.

Libro Sefto ? ... Portion 9

Si muteranno la faluiette à benephacito.

Lifta otraua da graffo. Cap. XXIII.

Ceria alli 15. Pebbraro 1624 a em Piatto, con diciotto V mande di Cucina, e diciotto di Credenta, ferutta in Pratti reals in Roma.

Primo feruitio di Credenza.

N Infatata con diverfe Statuelte denero Justo 9 200

V Vn Profutto di Montagna cotto in latte, e doppo netto dalla codica, feruito con fulignata, & Anici confetti fopra, e posto in caf-

Vna Torta di Conferua di Cotogni, con Gelo di chiara d'voua, e

Due Capponi falpimentati, e lardati, con feorza di Cedro candita, doppo paffati per falfa ceale, e posti in casta di Pasta in forma di Pasticcio ouato, e trasorata, di posti in casta di Pasta in forma di

Vn Pafticcio di Cofciotto di Vitella, in forma di Cappello da Cardinale, feruito con verdura attorno.

Sei Peinice lardate minute arollo, e fatte reflare in piedi, riguardatii verfoil mezzo del Piatto, convno Cotogno făroppato, con Anici confetti lopra, doppo paflate per falla reale, regalate con pezzi di Cotogni farroppati; con silliguata fopra artorno, con biforti di Sanota (2018). To de the conference of con bip. 1

Vna guglietta di vetro, coperta di Gelo, con fette di barbaglia, di Porco kiluatico attorno coperte di detto Gelo di più colori, p. r. Mangiar bianco in forma di tre Api grande, regalate di detto in

forme di Pignoccati , e Mascheroni attorno. p. 1

Vna Statuetta vestita di saluiette, con pieghe sortili, detta l'Abbondanza.

Primo feruitio di Cucina .

Indiuia alligata in vous in minefira.

Na Torta di conferna di Pera sferuita con auccaro fopra, per si Manimelle fritre, ferunte con falfa reale fopra, con latte di Pigmuoli, e i cffi d'vous "sbattuti", con detta falfa, e fe li darà alquan"to corpo, al forno, ò fornello ,e fi feruiramo calde con cannella folpra, con limoni regliati attorno, con pafe reale.

3 Bragiuole di Vitella arofto feruite con falla reale fopra regalate di Beagiuole di Porco attorno, con palle, e limoni etgliati, p. r. 4. Due Capponi ale fii feruiti con pane in fette fotto, e con vonua.

fperdute attorno con formaggio grattato e cannella fopra. p. 1

Mostarda amabile in Tondi fci.

5º Sei Zampetri di Vitella doppo alelli , e fritti , seruiti con falfa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Trè Anarre saluatiche ripiene, e sortestate, con diuersi frutti dentro, scruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

7 Vno spezzato di Lepre soffritta con Cipollette, e spetie à bafianza dentro sernita con Mosto cotto sopra, con paste, e limoni

9 Vn Batticcio di polpette di Vitella ripiene con diuerfi Vccelletti,
e fegatetti di Polli dentro, & altri diuerfi regali, feruito caldo, con
succaro fopra.

Secondo feruitio di Cucina .

Sei Infalate piccole di radiche d'berbe cotte .

Na Crostata di Coserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra.p. s.
Lodole ventiquatero arosto, regalate con pasta ssogliata,
melangole, e limoni tagliati attorno.
p. 1

3 Sei Patticcettisfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle dentro, con altri diuerli regali, feruiti con zuccaro, & acqua ro-

4 Sci Piecioni di Cala arofto, regalati con paste sfogliate, melangole, Sclimoni tagliati attorno. p.

Sei Coniglictti piccoli lardati minuti arosto, seruiti con salsa rea-

ıc,

le, & Vliue fenz'offi fopra, con palte sfogliate, e limoni tagliati attorno .

Vn Pasticcio all' Inglese con Piccadiglio di Vitella, diuersi Vccelletti, e fegaretti di Polli dentro, con Animelle, midolla di Vaccina, scorza di Cedro, e Tartuffoli, con sette di barbaglia di Porco dentro, feruito con gelo di chiara d' voua fopra.

Due Fagiani affaggianati arolto, seruiti con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, doppo riuestiti della testa, collo, e coda, regalati con dodici Pasticcetti da boccone, e limoni tagliati

attorno.

. Vn Capretto intiero arosto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vna Lonza di Porco faluatico arofto, con falfa reale, e limoncelli tagliati minuti fopra, con paste, e limoni ragliati attorno .

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno faluiette bianche fei.

7 Na Crostata di Conserua di Cedro, seruita con zuccaro fopra. 2

Tartuffoli attartuffolati.

Marzolini di Fiorenza spaccati per metà. Pera Fiorentine, con verdura fotto .

Cardi, e Sellari bianchi, con fale, e pepe. Maroni arosto, con fale, e pepe, e sugo di melangole sopra.

Vline di Spagna. Pera sciroppate, con Anici confetti sopra.

Cotognata in barattoli di vetro sei.

10 Vua bianca, e negra, con verdura fotto. Data l'acqua alle mani, e posto le Confettioni in piatti di Porcellana fenza saluiette sotto, e canditi in bacili d'Argento indorati, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti lauorati in tazza di Porcellana .

Liste del Mese di Marzo principio di Primauera. Cap. XXIV.

A Primauera, si come molti hanno detto, che sia temperata, e salu-berrima, poiche è meno offensua per la fanita che in altra stagione. fe bene che vien detta Primauera ancora, perche gli Alberi incominciano a verdeggiare, & il fangue fi incomincia a mouere nelli corpi humani, per le superfluttà prese nella Inuernata, siche la Primauera incomincia alli-21. di Marzo, e dura per fino alli 21. di Giugno.

Lista prima di Marzo da magro. Cap. X X V.

Pranfo al primo di Merzo 1615, di Quarefima a un Piasto, feruito in Piasti reals condiciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, nell' V mbris.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi alli Conuitati che anderanno fatti.

1	Arantello diffalato cott	o in vir	o, e mo	fto cotto	, reg	alato	COM	i
	Alice di Cadaches, e	limoni	tagliati	attorno	con	fuo (
	dimento fopra.			. 4		C.	~ ° 1	į

2 3 Tre Cedri canditi, regalati con sei pezzi di Pistacchiati di più cofipri attorno

Bottarga tagliata minuta, con oglio, e pepe fopra, con fugo di melangole fopra fealda viuande. p.t

Scaroloni di Pasta fritti, feruiti con zuccaro, e mele di Spagna fopra. p. 1

gna topra.

Sei Truotte marinate, con falsa reale, e limoni tagliati minuti
fopra, regalate con limoni tagliati, e pasta di marzapane in forma
di Pessi arronno.

D.t.

di Pefci attorno.

Van Torta di Conferua di Pera, con zuccaro fopra.

P
Van Torta di Conferua di Pera, con verdura attorno, di baf-

fo rileuo.

8 Due Dentali groffi, coperti con gelo di più colori, p. I.

Mangiar bianco fatto con latte di mandole, zuccaro, e farina di

Rifo, con polpa di Luccio, & acqua rofa dentro, in forma di Delfino,

regalato di detto bianco mangiare, in forme di Pefci attorno. Primo feruitio di Cucina.

Cescio in minestra, con agli, e Castagne dentro.

Na Torta di Spinaci, con pignuoli, e passerina dentro, seruita con zuccaro sopra.

Vna suppa con vin bianco amabile, con Piccadiglio di polpa di Pescio senza spine, e latte, & segati di diuersi Pesci dentro, seruita con guccaro, e cannella sopra.

Vinatella d'Ombrina grosia alessa, seruita con oglio, pepe, e sugo d'agressa sopra, con herbette buone.

Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi fei .

Sei Calamari grofti ripieni, in Pottaggio, con pignuoli, e pafferina dentro, & alligati con latte di mando e, regalati, con pafte paffate per la feringa, e fritte, con zuccaro fopra attorno, con lumo-

p. I

ni tagliati.

Dodici Polpettoni ripieni di polpa di diuerli Pesci senza spine, e sottestati, con diuersi frutti dentro, & alligati con latte di pignuoli, e

regalati con pafte, e limoni tagliati attorno.

6 Sei Linguatre ripiene, con la polya di dette, e con altra di diverk Pefeirin Fiteadigilo, con pignuol, e paflerina, con nofei, e mandole foppette dentro, con herbette buone, pan grattato, e spetie a baffanza, e forte flate con buon oglio, service con paste, e limoni tagliari attorno.

p.

Sarde, e Trigliette in carta arosto, seruite con melangole, e li-

moni tagliati attorno.

Sei Orate grofle aroflo, feruite con falfa reale, & limoncelli tagliati minuti fopra, con palle, e limoni tagliati attorno.

to, e l'artifoli dentro, con spetia a balança, & altri diuers regali, feruito con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina:

Vn Infalata grande , e fei piccole .

Na Crostata di Côserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra, ni corno, con Cottelletti fritti ripieni di Marzapane, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati.

Sei Pafticcetti con polpa di Dentale in pezzetti dentro, con Paueraccie fenza feorza, e Codette di Gambari, con pignuoli, e pafferina, e [petie a baftanza, & altri regali, feruiti con zuccaro fopra. p.]

Sei Linguatte cioè sfoglie fritte, regalate con paste, melangole,

& limoni ragliati attorno.

Vn Patticcio grande con Piccadiglio di polpa di diuerfi Petci fenza fpine, con Pignuoli, e Patterina, e Tarantello diffalato dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, con feorza di Cedro candina, e latte, e fegati di Petcio, con Codette di Gambari, e spetie a baftanza, ferpito con zuccan fopra.

Vn'Ombrina grossa arosto al forno, e lardata, con Alici, e Tatantello dissato, servita con falsa reale, e Cappari ai Gronoua sopra, con dodici Pasticcetti di boccone, & limoni tagliati attorno.

Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, feruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Sei Cefali fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con pafte, melangole, & limoni tagliati attorno.

In Inter Google

Secondo feruitio di Credenza,

Si muteranno le saluiette alli Conuitati.

Na Crostata di pasta di Genoua, servita con zuccaro sopra. Oftraghe nella scorza numero 50.	PJ P.1
Aloguste con suo condimento nelle scorze : numero 2. Tartusfoli attartusfolati.	Ρ.
Maroni arosto, con sale, e pepe sopra.	p. 1
Carcioffiteneri dodici, con fale, e pepe in tondi.	p. 1
8 Vua fresca bianca.	D. 1
Mela Appie sciroppate seruite in vn lanoro di Pasta di zuccaro, co diuersi compartimenti, con anici consetti sopra.	
Corognata in scatoloni due grandi	p. 1
Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e Touaglia, e postole (Con
fettioni, e canditi a beneplacito, e dato li fleccadenti in mazzetti di	nor

Lista seconda da magro. Cap. XXVI.

Pranfo alli 12. Marzo 1623, a un Piatto feruito in Roma, in Piatti reali, e menzi reali, con ventiquattro viuande di Cucina, e quarant'otto di Credenka, & le Confestioni.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle Vinande che anderanno fatti.

	R Icotte fatte con latte dimandole, e brodo di Luccio, con farina di Rifo, zuccaro, & acqua rosa dentro, feruite con zuccaro
1	fopra.
2	Alici tramezzate con Aringhe, regalate di Crostini di Cauiale di
	Ferrara attorno, con limoni tagliati.
2	Vna Torta di Pistacchiati di più colori. p
á	Sei linguatte marinate con falfa reale, e Cappari di Genoua fopra,
7	regalate con Tortelletti di Marzapane,e limoni tagliati attorno. p
4	Tortelletti ripieni con Mela sciroppate, e fritti, seruiti con Mel di
•	Spagna, e zuccaro fopra, & attorno.
i	Dodiei Tanana angulangan sandan an limoni sadissi a na

Dodici Truotte accarpionate, regalate con limoni tagliati, e rofette di Marzapane attorno.

Vn lauoro di Paffa in forma di Alberinto, alto come il Pafficcetto di boccone, ripieno con Conferua di Cedro, e con diuerfi frutti fciroppati, e bianco mangiare, feruito con Anici di mezza coperta, &

fulignata fopra, con vna Guglietta in mezzo di detta Palta. Luc Cetali groffi arofto, ferniti con falfa baftarda, e zibibo fenz offi fopra, con paste, & imoni tagliati attorno. Vna Spigola groffa salpimentata, coperta con stringhette di Gelo

di più colori, regalata con detto Gelo à Gugliette, & in fette di scorza di limoni attorno.

10 Vn Pafticcio di vna Migliaccina groffa, in forma di Delfino, feruito con verdura attorno.

p. I 11 - Mangiar bianco con polpa di Pesce Cappone dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni attorno. p.r

12 Vn Lion pardo di pasta finta di Marzapane a giacere, riguardante verso le sopradette viuande. p. 1

Primo feruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

7 Na Torta di bianco magnare, seruita con zuccaro sopra. Polpettone a Peretta di Piccadiglio di diuerfi Pefci fenza spine, & alligate con latte di pignuoli, seruite con cannella sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro fopra, & limoni tagliati attorno. p. z

Due Rembi groffi a bruetto alla Venetiana, con pignuoli, e pafferina , & altri diversi frutti dentro, con vino bianco, spetie, e zafferano a bastanza, seru ti con detti regali sopra, e con paste, e limoni

tagliati attorno. Vna testa di Storione alessa, feruita con verdura sopra, & attorno. p. 1

Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi fel . Due Ombrine di libre cinque l'vna alcfic, coperte con Cauolo fio-

re, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. 6 .. Vn Polpettone all'Inglese, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spi-

ne dentro , con Tarantello diffalato, e scorza di Cedro candita, e fiorito con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli ammollati in acqua a baflanza, seruito con paste fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata di Cucina.

Arde arofto fu li carboni alla marinaresca seruite calde, con oglio O e lugo di melangole sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attornó.

Trippe di Arzilla groffa in Pottaggio, con latte, e fegato di diverfi Pesci dentro, con vin amabile, pignuoli, e pasterina, con herbette buone, e sperie a bastanza, sernite con pane in sette sotto,e con paste, & limoni tagliati attorno, & alligate con latte di mandole, o di pignuo-

gnuoli a beneplacito. Bragiuole di Dentale arosto su la graticola, servite con salsa di mosto cotto, con mandole monde, e zibibo senz' ossi sopra, con pa-

fte, & limoni tagliati attorno. p. E Vno Scorfano groffo stufato con diuersi frutti dentro, seruito conp.1

detti frutti fopra, e con paste, e limoni tagliati attorno.

Tre Palamide groffe arolto fu la graticola, feruite con falfa, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di polpa di Dentale, con Taran-, tello diffalato, pignuoli, e pafferina dentro, con Tartuffoli, e Codette di Gambari, leruito caldo, con zuccearo fopra.

Secondo feruitio di Cucina. Vn Infalata grande, e fei piccole. Terza portata di Cucina.

N Tortiglione, con pignuoli, e passerina, e Mela tagliate minute dentro, con zuccaro; e cannella, feruito con zuccaro

Granci teneri ventiquattro fritti, regalati con Tortelletti ripieni, con Mela feiroppate, e fritti, con zuccaro fopra attorno, con me-

langole, e limoni tagliati. Fescio Aguechia fritro, regalato con spannocchie,e Gambarelli di mare fritti, attorno, con detti Tortelletti, melagole. & limoni tagliati. p.1

Diciotto Pasticcetti ripieni con Conserva di Pera, impastati conoglio, & zuccaro dentro, feruiti con vn lauoro di pasta fopra, conzuccaro a bastanza.

Maccarelli fritti, regalati, con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vno Storioncello di libre sedici arosto al forno, e lardato con Tarantello diffalato, & Alicette, con garofani dentro, feruito con falfa di mosto cotto, e vin forte, con zuccaro dentro, con prugne, e visciole secche, rinuenute in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno.

Quarta portata di Cucina.

7 C Ei Pasticcetti di Piccadiglio di Pescio, con latte di Ombrina, Codette di Gambari, e Tastuffoli dentro, con Tarantello diffalato, e spetie a bastanza, serutti con zuccaro sopra.

Lampredozze di Tiuoli fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, elimoni tagliati.

Ma-

caffettine di pasta attorno, con melangole, e limoni tagliati. Vn Pafticcio grande ouato, con l'iftetfi regali dentro delli fopraderti Pasticcetti di Piccadiglio, conscorza di Cedro, e Cardi teneri di più dentro, feru to con zuccaro fopra. Sei Porcellette feitte, regalate con faluia fritta attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. 12 Dodici Carpioncini del Lago di Sora fritti, regalati co latte d'Ombrina fritto attorno, con melangole, e limoni tagliati. Secondo feruitio di Credenza. Simuteranno le saluiette bianche sei. Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro fopra... Vna suppa di Prugnuoli già secchi, e rinuenuti in acqua, e cotti nell'istessa, con suo condimento, seruiti con Pane sotto. p.t Cinquanta Offraghe in diciorto feorze, feruite con oglio, pepe, e fugo di limoni fopra, con Melangole attorno. p. : Bottarga ragliata minuta, con oglio, pepe, e fugo di melangole lopra, con scaldaniuande sotto. Vna fuppa con Telline, e Paueraccie fenza fcorza, con vin bianco amabile dentro, con fette di pane bruftellite fotto . p.1 Gambari con scorza di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p. I Due Aloguste doppo cotte, seruite nella scorza, con oglio, pepe-& aceto fopra. p. L Pattelle arosto su la Graticola, con oglio, e pepe, con sugo di melangole fopra. p. 1 Cannelle, cioè Cappe longhe arosto, con oglio, pepe, & sugo di melangole fopra. p.1 Cappe di San Iacopo arofto, con suo condimento sopra. þ. I Cardetti di Mare, conloro condimento fopra. p. 1 Granceuole nella scorza, con suo condimento sei . p. I Terzo seruitio di Credenza. Si petranno mutare le saluiette à beneplacito. 7 Na Crostata di Conserva di l'ersiche, servita con zuccaro lopra. Tartuffoli attartuffolati. p. 1 Carcioffi teneri attartuffolati. p. 1 Sparagi con fette di pane brustellite fotto, con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra.,

104	Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli	
	ni arosto, con pepe, sale, e sugo di melangole sopra.	p. 1
	di Romagna, con oglio, & aceto fopra.	p. r
7 Pera	Carouelle, e Mela Appiolone.	P, r
\$ Fino	chi frefchi, con Gambi dodici.	p. r
9 Fichi	fecchi, regalati con Mandole monde, e zibibo, con zue	caro
fopra a	ttorno.	p.r
to Mela	e Perasciroppate, con Confetti piccoli sopra.	p. 1
as Coto	gnata in fei Barattoli di vetro.	p. t
12 Vua	bianca fresca, e conservata con verdura sotto.	p. I
Data l'a	bianca fresca , e conservata con verdura sotto. cqua alle mani , e mutate le saluiette , e Touaglia , e p	ofte le
Confettio	ni in dodici Tazze d'Argento, vna per forte, e Canditi	i diuer-
fe forti in	due Piatti Reali, e doppo feruite dette Confettioni,	posto li
	i lauorati fopra vna Sottocoppa d'argento indorata, nu	

Lista terza da magro. Cap. XXVII.

Pranso alli 15. Marzo 1618. à un Piatto in luogo penurioso di buoni pesti, con sidici Viuande di Cucina, e fedici di Credenza, ferusto in Piatti Mezzani.

Primo feruitio di Credenza. Arantello distalato in fette, regalato con Anguille dissalate in.

	1 rocchietti attorno , con limoni tagliati , & iuo condimen-	•
	to fopra.	p.
2	Dodici Pera candite, regalate di dodici Pignoccati attorno, con-	,
	Caluietta bianca fotto.	p. 1
1	Pafta à vento fritta, con Tortelletti ripieni con pafta di Marzapa-	÷
-	ne, feruiti con Mele, e zuccaro fopra.	p.
1	Sei Barbi più groffi che di libra, di Fiume di Monte, marinati , con	i

aceto bollito, con zuccaro, pignuoli, e pafferina dentro, ferunti con detto marinato fopra, con Stellette di paffa di Marzapane, e limoni tagliati attorno.

y Vulauoro di Paffa in forma d'Aquila, con diuerfi compartimenti

nel Petto di detta, ripieno, con diuerfi frutti sciroppati, seruito conzuccaro sopra. p.

Due Lucci grossi accarpionati, seruiti con limoni ragliati minuti,

con zuccaro fopra, con fafte, & limoni tagliari attorno.

p.
Vn Pafticcio di vn Luccio grofio in forma di Delfino, feruito con

verdura attorno.

Bianco Mangiare con latte di Mandole, e polpa di Luccio dentro,

con farina di Rifo, zuccaro, & Acquarofa, in forma di Pefcio grande, e regalato di detto in forma di Nicchi attorno.

The Coop

Primo seruitio di Cucina

Luppoli con latte di Mandole, e di Pignuoli in Minestra.

x Na Torta con fette di Tarantello diffalto, cotto in vin bianco,
e molto cotto, tramezzato con zibilo fenzio fi, e Mela infette dentro, con zuccaro, e cannella, feruita con zuccaro fopra. p.
Yan fuppa con polpa di funcio, in Piccadglio, fenza fipne,
fatta in Pottaggio, con vin bianco amabile, con latti, e fegati di Luccio dentro, feruita con fette di pane bruftellite fotto, con zuccaro,
e cannella foora, e fueo di melangole.

Vn Lucció grosso alesso, coperto con vna lenticchiata cotta, con Tarantello dilalato, e Luccio ssumato dentro, con suo condimento, servita con pepe a bastanza sopra.

Agliata in tondi sei.

Tre Tinche in Potraggio, con cipollette soffritte, con herbette buone dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, seruite condetti regali sopra.

5 Dodici bragiuole di Luccio arofto, con pitartima fopra, feruite con falfa di agrefla, e mosto cotto, pignuoli, e passerina fopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Anguilla groffa in rocchierti arofto, allo fpedo, feruita con crofta di pane grattato, zuccaro, e cannella fopra, con pafte, melangole, &

limoni tagliati attorno.

7 Tè Tincheripiene, con nosci, e mandole soppeste, pane grattato, con herbette buone, e polpa di Lucci battuta con vi poco di Tarantello dentro, arosto si la graticola, service con fassa, con, mosto cotto, e zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno.

Vn Pafticcio di Anguilla groffa in pezzi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e pafferina, Codette di Gambari, feruito con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

N Tortiglione di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, teruito con zuccaro sopra.

Lasche fritte, regalate di Tortelletti fritti ripieni, con Cesci pesti,

con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, con melangole tagliate attorno.

Passiccetti sedici, con Cotogni sciroppati dentro, seruiti con vn Jauoro ci passa, con zuccaro sopra. Q q Luc-

Luccetti fritti, regaliti con Cerinolette fritte attorno, con melangole, patte, & limoni taghati.

Barbetti fritti, regalati con peretta di Ranocchi fritti attorno, con patte, melangole, e limoni ragliati. Vn Pafficcio con Piccadiglio di Luccio, e di Anguilla groffa, con

Tarantello diflalato dentro, con pignuoli, e pafferina, Codette di Gambari, peretta di Ranocchi, Tarruffoli, e Cardi ceneri, con spetie a baltanza, feruito con zu caro fopra.

Trè l'in he groffe spaccate, e fritte, seruite con paste, melango-

le, & limoni tagliati attorno.

Vn Luccio grofio arofto allo spedo , lardato con Tarantello , & Alicette fenza foine, feruito con falfa di agretta, e mosto cotto, con limoncelli tagliati minuti fopra, con patte, & limoni tagliati attorno. p.t

Secondo feruicio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

7 Na Crostata di mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro fopra. P. I l'arcuffoh actarcuffolati.

p. 2 Sparagi feruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra. p. 8 Gambari di acque dolci cinquanta, con oglio, & aceto, con pe-

p. 1

p. 1

D. I

p.I

pe fopra. Cardi, e Carcioffi teneri, con fale, e pepe.

Vline di Cortona, con oglio, & aceto fopra. Pera, e Mela di più force.

Mela sciroppate, con zuccaro, & Anici di mezza coperta sopra. p. 1 Corognata in scatole sei. p. 1 10 Vua bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste le Cofettioni, e canditi a beneplacito, e steccadenti lauorati in sei fette di limoni.

Lista quarta da magro. Cap. XXVIIL

Pranso alli 20. Marzo 1620. a un Piatto , nell' V mbria a Fermo,con sedici viuande di Cucina, e fedici di Credenza, feruito in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno tondi di tutte quelle viuande che anderanno fatti bifognando .

7 N vaso inuetriato grande con diuersi frutti canditi dentro, con pezzi di Cedrati attorno.

- 2 Alici tramezzate con Tarantello, e fette di limoni, con Crostini di Cauiale attorno.
- 3 Dodici Truotte di mezza libra l'una marinate, con falfa di mosto cotto, con agresta dentro, con prugne secche bollite in detta falfa, fopra, con xuccaro, regalate con paste di marzapane, e limoni tagliati attorno.

Vna Torta di bianco mangiare marzapanata, feruita con fiori, &

altre verdure attorno, con zuccaro lopra.

Due Dentali, coperti con gelo di più colori.

p. 1

6 Vn Patticcio di vn Cefalo groffo, feruito on verdura attorno. p.s

7 Diverti lavori di paste ripieni, con Conserva di Mela Cotogne satti da Monache in diverse forme.

8 Mangiar bianco in forma di Gambaro lione, regalato di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, & voua fatte di detto attoano. p.r.

Primo feruitio di Cucina.

Minestra bianca con latte di mandole, e zuecaro.

Na Torta di Cefcio infranto, doppo cotto, con zuccaro, e spetic dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra, e Mela sciroppate dentro.

Poloettine a peretta con latte, & voua di Rombi dentro, alligate con latte di pignuoli, con pafferina, e pignuoli dentro, e pafe fritte attorno.

Vn Rombo di libre 15. aleffo, regalato con Cauolo fiore.con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra.

4 Vna Sp. gola groffa aleffa in vin bianco, involta in fette di Tarantello attorno, ferurta con oglio, pepe, e fugo di limoncelli fopra, con detto Tarantello, e fette di limoni attorno.

Sapor bianco in fei tondi.

n Dodici Polpettoni ripieni di polpa di Dentale groffo, e forteffati con di esfi frutti intieri, & in fette dentro, ferniti con detti frutti fopra, con spette a bastanza, con paste fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno.

Triglie, e Sarde in carta arosto, servite con melangole, e limoni

tagliati attorno.

7 Dodici Orate di mezza libra l'una arofto, feruire con falfa di mofro cotto, & agrefla bollita, con zibibo fenz'offi fopra, con pafte, & limoni tagliati attorno.

Vn Pafficcio di bragiuole di Dentale , lardate con Tarante'lo diffalaro, con Tartuffoli , e Cardi teneri dentro, con Codette di Gambari , pignuoli , e passerina , seru: to con zuccaro sopra . p.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Infalata grande , e fei piccole .

N Tortiglione con Mela role, tagliate minute, pignuoli pafferina dentro, con zuccaro, e cannella, feruito con zi	ac-
caro fopra.	p. t
 Calamaretti fritti, regalati con Gambarelli di mare fritti, attori 	
con herbette fritte, e con melangole, paste, & limoni tagliati attorno 3 Sedici Pasticcetti con Conserva di Cotogni, serviti con fulignat). p. r
fopra; e zuccaro attorno.	p.1
Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con saluia fi	it-
ta, paste, melangole, & limoni tagliati attorno.	p. I
Vn Pasticcio di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con lar	
e fegato di Rombi dentro, con Codette di Gambari, peretta di	
nocchi, e Tarantello diffalato, e con altri diuerfi regali, feruito e	on
zuccaro fopra.	p. r
Vn Dentale groffo arofto allo spedo, e lardato con Alice, e Tar- tello disfalato, servito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti	
pra, con paste, & limoni tagliati attorno.	p.1
7! Sei Linguatte fritte, seruite con paste, melangole, e limoni	ta-
gliati attorno.	p. 2
8 Sei Cefali più che di libra l'vno, fritti, seruiti con paste, melango	c,
e limoni tagliati attorno.	P-1
Secondo seruitio di Credenza.	
Si muteranno le faluiette bianche.	
I V Na Crostata di Conserua di Pera, servita con zuccaro sopra. Oltraghe cinquanta seruite nelle storze, con oglio, pepe, e	p.r fu-
go di limoni fopra.	p. 1
3 Tartuffoli attartuffolati.	p. t
4 Aloguste in pezzi, con oglio, pepe, & aceto sopra.	P-1
Vline d'Afcoli, con oglio, & aceto fopra.	P. t
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi.	. p. r
7 Mandole, e pignuoli stati a molle a bastanza, tramezzati con zi	bi-
bo, seruiti con zuccaro sopra.	p. r
8 Vua bianca fresca ben conseruata.	p. r
9 Pera con Mela Appie sciroppate, seruite con sulignata sopra.	p. r
10 Cotognata in barattoli fei di vetro.	p. r
Data l'acqua alle mani, e posto le Cosettioni in Tanola in piatti co	
uiette fotto, e canditi diuerfi in due piatti reali, e flec adenti lauora	cı,fci,
con mazzetti di fiori , fopra vna fottocoppa d'Argento .	

Lista quinta da magro. Cap. XXIX;

Pranso alli 27. Marzo 1625. a due piatti, con quattordici viuande di Cueina, e quattordici di Credenza, servico in Madrid il Giouedi Santo in Piatti mezzi reali.

Primo servitio di Credenza.

I D Ifcotti di pane di Spagna, con vino bianco di Siuiglia p.a.
Meloni vernacrecci tagliati in fette numero quattro p.a.
Arunno, cioò Tarantello in fette, rramezzato con Anguille falate, e diffialate, e cotro in mosto cotto, detto Arrope, regalato con Anchiuuas attorno, con limoni ragilati.

4 Due lauori di pasta di zuccaro, con molti compartimenti, in forma di rosa, ripieni, con Conserua di Cedro, e di Pera, e con Mansanas, cioè Mela Appiolone sciroppate dentro, con vna Guglietta in mezzo

F di detta pafta, con vna banderuola con l'arme de Conuitati dentro. p. 2. 5 Dodici Linguattas, cio è sfoglie marinate, con falla reale, e paffas sopora, regalate con Tortelletti ripieni, con Conferua di Pera, e fritti, feruiti con zuccaro (opra, attorno, con limoni tagliati. p. 2.

Due piatti con mandole monde, e zibibo, có zuccaro fopra, & attorno pezzetti di Orejones, cioè Perfiche fecche cotte in vino, con zuc-

caro dentro, feruite con zuccaro fopra.

Due Paficci grandi di Mero, qual Pefce farà come li Dentali, ma più corto, epiù largo di pancia, quali fono con polpa bianca, epoche spine, ma sono inspiù altai; si pigliano nella Suiglia, nell'Oceano, fatti in forma di pefcio, con suo condimento, serviti con verdura attorno.

Mangiar bianco con latte di Mandole, e polpa di Peício Pafto, cosi detto in lípage: a, qual' è falato, e fi diffala à più acque, fatto informa di due Gambari leoni, cioè di Alogutte, e regalato di detto in forma di Maícheroni attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

T D Ve Croftate di Manfinias, cioè Mela, con scorza di Cedro candita, seruite con zuccaro sopra.

Riso con latte di Manfole, e zuccaro dentro, seruito con zucca-

ro, e cannella fopra.

3 Dodici Tarturugas in Pottaggin, con pignuoli, e pafferina dentro, con spetie, e Almendres soppeste, con herbette buone, cioè. Pre-

Prexil dentro, seruite nella scorza, con paste, e limoni tagliati attorno.

Due Cheppie, cioè Laccie, dette in Ispagna Savalos, quali sono falprefe, ma groffe affai più che in Italia, fatte aleffe, e coperte con broccoli di Cauoli fiori foffritti, seruiti con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con sette di Tarantello, con melangole tagliate attorno.

Due Barbi di libre noue l'vno alessi, in vin agre, sale, & acqua, con sparagos, e Finocchietti bianchi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, co melangole tagliate attorno.p.2

Bragiuole di Salmone falprefo, ventiquattro, feruita con falfa. reale, mandole monde, e z.bibo fenza vinaccipoli fopra, con paste paffate per la feringa, e fritte, con zuccaro fopra attorno.

Due Pasticei grandi ouati di Polpertoni di Salmone, dodici per Pa-Riccio, con Criadiglios di tierra, cioè Tartuffoli, y Alcarcioffes tierni, con sparagos dentro, con Atunno Pinnones, y Passas de Corinto, con speties a bastar za, seruiti con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina .

Due insalate grandi in piatti reali .

Ve Crostate di Conserva di Fera, con Patatas dentro, che fono certe radiche che vengano di Siniglia, e fono del gusto delle Caffagne, e fi cuocono forto le bragie come quelle, e fe ne fa Conferua fatte bollire nella decottione del zuccaro, come di altri frutti di Alberi, e si seruirà in altre maniere ancora, seruite dette. Crostate con zuccaro sopra.

Piscado menudo cioè Bogas infarinata, e fritta, regalata con Calabazza, e faluia infarinata, e fritta attorno, con Tortelletti ripieni di pafta di marzapane, con zuccaro fopra, e melangole tagliate attorno.p.z

Trentadue l'afficcetti alla Gerovele, con Conferua di Cedro dentro, & vn lauoretto di palla in forma di rofa fopra a ciafcheduno,

feruiti con mana, cioè fulignara fopra. p. . Anguille involte in ruotolo fedici , e fritte , regalate con peretta di

Ranas, e Tortelletti attorno, con Naranjas, e limoni tagliati. Due Pasticci ouati, con l'iccadiglio di Salmone fres. o, cioè salprefo, con pignuoli, e pafferina, scorza di Cedro candita, e Tarantello diffalato dentro, con Peretta di Ranocchi, Carciotti, e sparagi, con tretie, e Tartuffoli, ferutti con zuccaro fopta.

Lampredozze fritte, regalate con herbette fritte, e Tortelletti attorno, con melangole, e limoni tagliati.

Truccias dodici più che di libra l'vna fritte, regalate con frittelle di Rifo, con zuccaro fopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2

pido

Secondo seruitio di Credenza :

Si muteranno le faluiette bianche. Ve Crostate di Conserua di Membriglios,cioè di Mela Cotogne,

Oftraghe cento venute fresche di Siniglia, seruite nelle scorze, con

feruite con zuccaro fopra.

melangole arrorno.

3	Bottarga in fette fottili, feruita con acite, e pimenta, e sugo di	
Ġ	melangole fopra.	. 2
	4 Sparagi con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con fette di pane	
		.2
3		. 2
		.2
8	Pera, e Mela con verdura lotto.	. 2
9	Vuabianca, e negra conteruata frefea. • p Data l'acqua alle mani con palillos dodici in ruediçillas, cioè in fette lodici di limoni.	.ء خ
	Lista sesta da magro. Cap. XXX.	
	Pranse alli 18. Marzo 1628. à on Piatto , firuito in Perrara in Piatsi reali , emezzani , con ventiquattro Viuande di Cucina , even- siquattro di Credenza	
	Primo seruitio di Credenza.	
	Alisi, e Tarantello in tondi numero 4. Crostini di Cauiale di Storis- ne in iondi numero 4.	
	To Iscotti di pane di Spagna, tramezzati con Cantucci Pisani, con.	
_	B Iscotti di pane di Spagna, tramezzati con Cantucci Pisani, confaluietta fotto.	
	Prugne di Genoua candite, con faluietta fotto. p.i	
3	Quattro Cedri canditi regalati di Cedrati canditi, toccati con oro	
	attorno. p.1	í
4	Vna Torta di Pistacchiati di più colori, con dodici Pignoccati	
	attorno. p.1	i
ŗ	Quattro vafi di vetro con dinerfi frutti canditi dentro, & attorno	
	fei valetti di vetro, d'agro di Cedro. p.1	
•	Carpioni accarpionati, e passati per salsa reale, regalati con pa-	
	ste di Marzapane, in forma di diuersi Pesci, roccari con oro, e limoni	
	tagliati attorno. p.s	
7	Va Pasticcio di va Luccio grosso in forma di Delfino, con va Cu-	

712 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli
pido in piedi ful dorfo, con l'arco, e dardi nel Carcaffo, toccato con

oro, & Argento.

Vna Truotta di fedici libre salpimentata, con suluietta sotto, regalata con sei vastetti di pasta ripieni di sapor di Corogni, tramezzaticon paste di marzapane, in forma di rose attorno, toccato conoro ogni cosa.

9 Quattro Dentali coperti con gelo di colori diversi, regalati con

Gugliette di detto gelo, e paste di marzapane attorno.

10 Mangiar bianco, con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino,

con vna fatuetta a federe ful dotfo di detto Delfino, con l'arme del Convirato principale in mano.

11 Due flatuette di pasta di zuccaro, alte due palmi, e mezzo, vna. Abondanza con il Corno con fiori, e Pomi dentro, e l'altra Trionso de grandi, posta su le reste della tauola a Capo nel primo luogo. p.

12. Due altre statuette simili di grandezza alle sopradette, cioè vna. Vittoria, & vna Fortuna, poste su le teste da piedi alla tauola. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di prugnuoli con pane sotto .

V Na Torta di bianco mangiare marzapanata, feruita con zuccaro fopra.

Suppa con latte di Storione in pezzetti, e con fegati di Lucci, e Paucraccie fenza feorze, con Maluagia amabile dentro, feruite in piarti mezzani fei, con zuccaro, e cannella fopra.

Quattro Truotte alesse, coperte con sparagi, e sunghi dissalati di Genoua, con paste, e limoni tagliati attorno, seruite in piatti mezzani quattro, con spetie, e sugo di melangole sopra.

Storione aleffo libre vériquattro, feruito in piatti mezzani quattro, con verdura fopra, e fuo condimento.

Sapor di visciole, e sapor bianco in tondi quattro.

5 Polpettoni ripieni di Storione ventiquattro, alligati con latte di pignuoli, con pafferina, e pignuoli, & altri diuerfi frutti dentro, feruiti in quattro piatti mezzani, con paffe, elimoni tagliati attorno. p. r. Rombi in Potraggio, alligati con latte di mandole, quattro, feruiticon paffe, e limoni tagliati attorno in piatti quattro mezzani. p. g.

Seconda portata delli primi feruitij di Cucina.

7 Na Truotta groffa alessa feruita in bianco, con faluietta sotto, e sette di Tarantello attorno.

8 Linguatte ripiene otto sottessa e, e seruite in quattro piatti mezzani, con fassa reale, e z ibibo senzosi sopra.

p.

An

Anguille groffe di Comacchio quattro in rocchietti arofto, co crofta di pane grattato, zuccaro, e cannella fopra, fernite in quattro piatti
mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorro, con pafte reali, p. g

to Orate, e Trighe groffe arofto, otro dell'vira, & otro dell'alir forte, seruite con falla di Agrefia, e mosso corto, con pignuoli, e passerina dentro, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno.

11 Carpioni otto arofto fu la graticola, feruiti in quattro piatti mezzani, con falfa reale, e limoncelli tagliati fopra, con pafte, e limoni

tagliati attorno.

12 Pasticcetti mezzani ovati di Storione, in bocconi, e latte di detto, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, setuiti in patti mezzani quattro, con vn lauoro di pasta con l'arme del Conuitato sopra, con zuccaro.

. Secondo feruitio di Cucina .

Vn'infalata grande con l'arme del Conuitato, e diuerfe flatuette dentro, e quattro infalatine in tondi.

Vattro Crostate di Conserva di Cedro servite in quattro piatti mezzani, con zuccaro sopra.

2 Calamaretti fritti, regalati con ventiquattro Granci teneri fritti attorio 3 con palle ripiene di Conferua di Cotogni, a flellette, e rofe, è altri diucef modi, in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno.

Otto linguatte fritte, regalate con dette paste, melangole, elimoni tagliati attorno, in quattro piatti piccoli.

Pasticcetti ventiquattro più grossi che di boccone, di Conserua di Cedro, e Cocuzza di Genoua candita, tagliata minuta, seruiti in quaetro piatti mezzani, con valauoro di pasta sopra, con zuccaro.

Trigliozze fritte ventiquattro, regalate con Lampredozze fritte, con paste, melangole, & limoni tagliati, in quattro piatti mez-

zani attorno.

6 . Yna Porcelletta di ventiquattro libre arofto al forno, e lardata con Tarantello diffalato, e foorza di Cedro candira, doppo cotta, fertita con falfa reale, e Cappari di Genoua fopra, fertiva in Nauicella grande d'Argento, con paffe, e linioni tegliati attorno.

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 V Entiquattro Gouetti di mezza libra l'vno fritti, regalati di Jacte di Storione fritto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani.

Rr Dodi-

Dodici Truotte di libre due I vna fritte, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e saluia fritta, con melangole, e lumoni tagliati attorno.

Quartro Pasticci ouati, con Piccadiglio di Storione, Tarantello diffulato, Carcioffi teneri, e punte di sparagi, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, sorza di Cedro candita. codette di Gambari, con spetie a bastanza, seruiti in quattro piatti mezzani, con vo lauoro di pasta, con zuccaro sopra.

10 Orto Carpioni di trè libre l'uno fritti, regalati con herbette friete attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro

piatti mezzani.

Ventiquattro libre di Storione in quattro pezzilardati co Tarantello, e scorza di Cedro a lardelli, arotto allo spedo, seruito in quattro piatti mezzani, con falfa reale, e limoni tagliati minuti fopra, con paste, e limoni tagli iti attorno.

Quartro Cefali groth tritti, regalati di Zingarini ventiquattro fritti attorno, con palte, melangole, e limoni tagliati, feruiti in quattro piatti mezzani, cioè Luccerti piccoli. p. I

Si muteranno le saluiette bianche .

Secondo feruitio di Credenza.

Vattro Croftate di Conferua di Pera, scruite in quattro piatti, con zuccaro fopra.

Offraghe nella (corza, con fuo condimento cinquanta inventiquattro fcorze, feruite in quattro piatti piccoli, con melangole, & limoni tagliati attorno.

Cauoli fiori, con fuo condimento, in quattro piatri piccoli, conmelangole , e limoni tagliati attorno.

Quattro Aloguste con suo condimento, seruite in quattro piatti nella fcorza.

Grancipori dodici, seruiti nelle scorze con suo condimento, dopp. 1

po cotti,in quattro piatti piccoli.

Cappe di san lacopo arosto su la graticola, con suo condimento, feruite in quattro piarri piccoli numero 48. con melangole tagliatc attorno. Sparagi arofte, serviti con sette di pane brustellite sotto, con oglio,

e fugo di melangole fopra, in quattro piatti piccoli, con melangole. tagliate attorno.

Vline di Bologna con fuo condimento fopra, fernite in quattro piatti piccoli, con limoni tagliati attorno.

Carcioffi venuti di Genoua dodici, seruiti in quattro piatti con fale, e pepe in tondi .

Fi-

10 Finocchi di Bologna venti quattro in quattro piatti . p. t Pera Carouelle, con falmette fotto doppo rifcaldate, feruite in. quattro piatti piccoli . p. z Vua bianca fresca, con saluiette fotto, e con verdura, e fiori attorno, fervita in quattro piatti . 13 Pera sciroppate, seruite in quattro piatti piccoli, con suo gelo sopra , e con Anici confetti fopra. p. 8 14 Barattoli otto tra gelo di Cotogni, e Cotognata, feruiti in quattro piatti, con faluiette fotto. Quattro scarole di Confetti piccoli muschiati, seruite con saluiette fotto in quattro piatti. Data l'acqua alle mani, e mntate le faluiette, e touaglia, e poste le Confettioni di più forti in tavela in dodici bacili grandi d'Argento indorati co diuerfe ftatuette in cima a ciaschedun bacile con l'arme del Conuirato in mano a dette ftatuette, e fimilmente fopra a quattro bacili di diuerfi canditi , e doppo feruite dette Confettioni , posto quattro steccadenti lauorati con quattro mazzetti di fiori fopra a quattro Sottocoppe d'Argento indorate. Lista settima da magro. Cap. XXXI. Cena alli 28. Marzo 1628. a on Piatto, feruita in Ferrara in Piatti reali, e

Ama ali 18. Marzo 1618, a va Pitato, ferunta in Ferrara in Pitati reali, e mezani, con vinti Vi umunde di viunta , e ventu di cremza, con due Scalibi, e due Trincianti. e fu ferunta due volte, ma variata, fi come il fopradetto Pranfo pur fu ferunto due volte variato di Viunde.

Primo seruitio di Credenza.

Onattro infalate in tondi, a berbe cotte, e e u ude ben accommodate.

Na infalata grande con diuerfe flatuette dentro di fleuo, e di baffo rilevo.

Piffacchiati, e Pignoccath, con faluietta forto.

Piffacchiati, e Pignoccath, con faluietta forto.

Bottarghe tagliate fottili in tondi quattro, con melangole, e limoni tagliati attorno. è cin mezzo vi piatto grande.

Via Truotta groffa falpimentata, con faluietta forto, feruita con fei vafetti di pafta ouati, con fapor di vificiole dentro, con fulignata fopra a detto fapore.

Vine di Bologna con Capparini di Genomattorno, con limoni tagliati intondi quattro, è in mezzo vi piatto grande.

Piatti intondi quattro, è in mezzo vi piatto grande.

gliati intondi quattro, stin mezzo vn piatro grande.

6. Sei Truotte marinate.con falfa reale.con zib bo fenz offi fopra.con
pafte di zuccaro in diuerfe forme attorno, e limoni tagliati, p.

Vn Pasticcio di vn Cesalo grosso, in forma di Storione, toccato
Rr a con

Quattro Carpioni accarpionati, seruiti con falsa di agresta, e moflo cotto, con Cappari di Genoua sopra, con paste di zuccaro, & limoni tagliati attorno.

Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attor-

no, con sei Orate sotto.

Mangiar bianco in forma di Sirena, con l'arme del Conuitato fopra, & attorno detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, e Malcheroni.

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Pifiscobiati, e Marzapan dentro .

V N Tortiglione con pasta di Marzapan dentro, seruito con-

Vn Piccadiglio di polpa di Storione, con fegati di Lucci , e latte di detto Storione, feruito con fette di Pane fotto , con pafte , & limoni

tagliati attorno.

Quatro Rombi in Pottaggio, con Carcioffi teneri, e punte di fparagi dentro, con diuerfi frutti, e fpetie a balkanza, & alligati con latte di mandole ambrogine, feruiti con pafle, e limoni tagliati attorno. p. r.

Storione aleffo libre dodici, feruito con verdura fopra, con oglio, pepe, e fugo d'agrefta.

pepe, e fugo d'agresta.

Sapor di Mandole in Tondi quattro.

y Vna Truotta groffa aleffa, coperta con finocchietti bianchi, e punte di sparagi, seruita con oglio, pepe, e sugo di agresta sopra. p.

Otto Polpettoni di Piccadiglio, con scorza di Cedro candita dentro di polpa di Storione, e fioriti, con Pignuoli, e Cocuzzata di Genoua à datetti sopra, feruiti con Paste, & limoni tagliati attorio. p.1

Seconda portata delli Primi seruitij di Cucina .

7 T Riglie dodici di mezza libra l'una arofto, feruire con falfa reale, pignuolie paffetina fopra, con Palfe, de limoni tagliati attorno, p. T Octo Orace groffe arofto, feruire con falfa reale, e limonelli tagliati minuti fopra, con Pafte, de limoni tagliati attorno.

p. 1

Anguille groffe di Coma chio, arofto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, regalate di quattro Anguille ssumate.

arofto, attorno, con Paite, melangole, e limoni ragliari.

O Vin Paliticio grande ouaro, con polpetroni di Storrione ripieni dentro, con fegato, e latte di detto, con Tartuffoli, e prugnuoli, & altri regali, feruito con zuccaro fopra, con vin lauoro di Palta, con l'Arme del Conuitato fopra.

Google

Secondo seruitio di Cucina.

1 T/ Na Crostata di Cocuzzata di Genoua, ieruita con zuco	caro
V fopra.	p. 1
2 Gouerti fritti, regalati con Lampredozze fritte attorno, con	Pa-
Ge, melangole, e limoni tagliati attorno.	p.I
Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli di M	fare
fritti attorno, con faluia fritta, e Pafte di Getto fritte, con zuc	caro
fopra, con melangole, elimoni tagliati attorno.	p. 1
Sedici Pasticcetti con Conserua di Cotogni e scorza di Cedro	
dita dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta, con zuccaro sopra.	p.z
Carpioni (ai fritti, regalati con Pafte, melangole, & limoni tai	plia
ti attorno.	p. 1
n : 1 li li Caniona landata con Tarantello avolto	
uite con falfareale, e zibibo fenz offi fopra, con Pafte, e limoni	120
	p. t
gliati attorno.	P
· Seconda portata delli Secondi seruitij di Cucina .	
7 V N Pasticcio grande con Piccadiglio di Storione, e latte di 10 dentro, con scorza di Cedro, codette di Gambari, Prug	der-
7 T N Patriccio grande con Piccadigno di Scoriore, e latte di	nuo-
to dentro, con scorza di Cedro, codette di Gambari, Prug	
li, e Tartuffoli, & altri regali, feruito con zuccaro fopra.	p.8
8 Linguatte otto fritte, regalate di Gambarelli, cioè Spannocchi	
te attorno, con Pafte, melangole, e limoni tagliati.	p.1
9 Otto I ruotte fritte paffate per falla reale feruite con detta fal	و ساء
con Capparini di Genoua sopra, con Paste, e limoni tagliati attor	no.p. z
30 Storione libre dodici arosto allo spedo, seruito con salsa di a	
fa, & vliue fenz'offi fopra, con l'afte, e limoni tagliati attorno.	p.1
Secondo feruitio di Credenza.	4.1
Secondo terdido di Ciedenza.	
Si muteranno le faluiette bianche.	
1 T7 Na Croftata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella den	tro,
ferenta con zuccaro fopra.	p.1
2 · Oftraghe nella fcorza, con melangole tagliate attorno, cinqual	
in ventiquettro (corze.	p. t
Transfer de la consecution del	p.t
C I C le fue l'andingole fonce con	
te di pane brustellite fotto.	p. r
T-1 11 1- con (un condimento nelle (corre	p.1
Sparagi aleffi, feruiti con oglio, fale, e pepe, con fugo di me	
gole fopra, con fette di pane brustellite fotto.	P.1

218	Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli	
• -	oe di fan lacepo arofto fula graticola, con oglio, pe	epe, &
7 Capp	fopra, o fugo di limoncelli.	p.1
8 Vliue	e di Romagna, con oglio, & aceto fopra-	p.1
Fina	cchi di Bologna .	p. 1
y Vino	fresca bianca, e negra.	p.1
Dora	sciroppate, con Anici di mezza coperta sopra	· p. r
Cate	gnara in barattoli otto di vetto.	p.1
ei fe	ruranno quattro forte di confetti in piatti mezzani, c	on fal-
13 31 16	fotto, che faranno quattro Conustati.	p.16
Deer	acqua alle mani, e posto quartro steccadenti con quat	tro maz-
Data 1	iori fopra a quattro tazze d'Argento indorate, e la de	tta lifta
Zetti di li	ruire a sei Conuitati bisognando, con aggiungere quell	e vipande
i potra ie	le sopradette bisogneranno.	
che più ai	ie tobradette miogneranno:	
Li	sta prima del Mese di Aprile. Cap. XXXI	I.
Pranso a	alli 3. di Aprile 1625. a un Piatto da grasso, feruito in Roi lici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in più ts reali, e mezzani.	na con_s st-
٠.	Primo seruitio di Credenza:	
- Too	rita regalata di Ricotta, paffata con zuccaro, & acqui	rofa
1 101	entro, feruita con zuccaro fopra.	p.1
A 17	na monde alquanto tenere, feruite con fiori diuerfi fopi	ra. p.s
2 VO	profetto di montagna cotto in latte, con gelo di chiara	d'vona
3 Vnj	regalato di foppreffate di Nola in ferre attorno.	p.1
topra,	a Torta bianca di Monache, regalata con Gelsomini di	
		p. r
	, & attorno. e Capponi falpimentati con poluere di Mostacciuoli s	ini.co-
-5 Du	on ftringhette di gelo di più colori	p.1
pertic	Pasticcio di Cossiotto di Caprio in sorma di Cappello	da Care
6 Vn	Patticcio di Colliotto di Capito in totina di Cappeno	un Cale

Bianco mangiare có polpa di Gillina detro, in forma d'Agnello a gia cere regalato di detto bianco magiare in forma di Pignoccati atorno p. a Primo feruitio di Cucina.

Vn lauoro di pasta di ssoglio, con butiro in sorma di Lioncino,

feruito con zuccaro, & acqua rofa fopra.

Brodetto in minestra.

Na Torta di Voua di Bufale, con herbe, espetie dolce, conzuccaro dentro a bastanza, seruita calda, con zuccaro sopra, p. r AniAnimelle di Mongana fritte para due, con paste reali, melangole, elimoni tagliati attorno.

Due Capponi alefficoperti con rauiuoli fenza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Sapor verde in tondi fei .

Vna Oglia alla Spagnuola, con vno spezzato di Castrato, e profutto dentro, e con diucti volatili cotti alessi, e positi a giacere, cioò vn Anatra che singa mangiare Cauolo torsuto, o altro ripieno, e da vna parte due piccioni che fingano mingiare Ceci, e dall'altra parte due Pollastri che singhino mangiare Lenticchia, e dall'altra parte due Starne che singhino mangiare l'inocchietti o lattuga ripiena, e si cuo cerano tottu li legumi, si daltri ingredienti utti a parte in brodo di carne, con Ceruellato, o produtto dentro, e si feruira con formaggio grattaro, e spetie sopra.

Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & Vua spina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste realize limoni tagliati attorno. p. r.

6 Sei telle di Capretto ripiene, e fottestate con diuersi frutti, & Vua spina, con Prugnuoli dentro, seruite calde con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno.

7 Trè lingue di Vitella appatticciate, con pignuoli, e pafferina . & altri diuersi strutti dentro, con Tartuffoli, servite calde, con detti re-

gali fopra, con Palte, e limoni tagliati attorno.

8 V. Palticcio di vno spezzato di Capretto, con Animelle di detto, e segatetti di l'olli, con Barbaglia di Potco in fette dentro, & vno spezzato di due Piccioni, con pignuoli, e passerina, e spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina .

Vninfalata in Piatte reale .

Na Crostata di Mela rose, & Vua spina, con zuecaro, e cannella dentro, setuita con zuecaro, & acqua rosa sopra. Testicoli sci di Castrato arosto, regalati di Zinna di Campareccia fritta, & indorata attorno, con Palte ssogliate, melangole, e limoni ragliati.

Pasticcetti sedici di Conserua di Melaappie, con midolla di Vaccina dentro, seruiti caldi, con gelo di chiara d'youa, e zuccaro

fopra.

Sei Piccioni di Cafa arofto, feruiti caldi con Pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vn Paliiccio all'Inglefe, con Piccadiglio di Mongana, con fcorza di Cedro, pignuoli, e pafferina con Carcioffi teneri, e prugnuoli dentro, con Vua fpina, & Animelle di Vitella, Midolla di Vaccina, &

altri regali dentro, feruito caldo con gelo di zuccaro fopra.

Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei Vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, attorno, tramezzati con limoni tagliati.

Due quarti di Capretto ben lardati arosto, serniti caldi con Paste

sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno .

p. 1 Vitella Mongana nel Lombo libre otto, arofto, fernita calda, con melangole, e limoni tagliati, con Paste sfugliate attorno . .p. I

Secondo feruitio di Credenza.

Ci mustavamma la Calciatta

	or many anno a jaman-c.	
	Na Crostata di Conserua di Cotogni, seruita con 21	iccaro
	V fopra.	P.
2	Carcioffi attartuffolati, con melangole attorno.	p.
3	Formaggio di Creta partito per metà.	P.
4	Pera Fiorentine vernareccie, fedici.	P.
5	Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi.	p.
6	Finocchi freschi, con gambo teneri.	P.
7	Vliue di Romagna.	-1P
8	Vua fresca ben conseruata, con saluietra sotto.	P
9	Cotognata in barattoli fei, con Anici di vna coperta di zu	ccaro,
	scatole due.	p.
	Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e post	e le Cor
fe	ttioni in tauola in tazze d'Argento, e canditi diuersi in piatti	due real

e doppo leuate le Confettioni dato lei steccadenti in mazzi di fiori, e posti fopra vna tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XXXIII.

Pranso alli 8. di Aprile 1625. a un Piatto, con un seruitio di Cueina, & uno di Credenza, feruito in Pratti mezzani .

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Brodetto all' V ngaresca in minestra.

Api di latte feruiti con zuccaro fopra. Mortadella cotta in vino, seruira calda con pane in sette brustellite fotto, partita per metà. p. I Vna Torta alla Genouese, servita calda con zuccaro sopra. p. I Fegato di Vitella fritto, con Zinna di Vaccina in fette, fritta attor-

no, con melangole, e limoni tagliaci. p. r

Due Pollanchotte d'India alelle, coperte con stringhette di Geno-

ua,

ua , con formaggio grattato, e profutto in fette fopra.

Vno (nezvato delli quarti dina

٠,	to in your, con Vua fpina dentro.
7	Vn Pafticcio sfogliato di Piccadiglio di Mongara, con fuoi regali
'	dentro, feruito caldo con zuccare, & acqua rota fopra. p.i
8	Sei Pollaftri arolto, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati
	attorne. 'p.
,	Due quarti di Capretto arofto, lardati nelle parti più magre, fer-
	uiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno.
٠	Se si vorranno regalare attorno li piatti con passe diverse, sarà a beneplacita.
	Secondo, & vleimo seruitio di Credenza.
ı	T / Na Croftata di Mela con zuccaro, e cannella dentro, feruita
	V conzuccaro fopra.
	Formaggio di Parma libre fei
:	Mela ruggmi, e Pera.
٠	Carciom dodici .
	Viue di Liuoli.
•	Pinocchio ireico
	Ciambellette dinerie di Monache
	Mela moicatellone iciroppate
	V UZ ITCICZ DIANCZ (e negra
I	Jara i acqua alle mani con lei lieccadenti in fette di limoneelli , nel ba-
ılc	delle mane.

Lifta terza da graffo. Cap. XXXI

Pranfo alli 15. di Aprile 1625. a un piatto, feruito in Foma in piatti reali con quattordici vinande de Cucina , e quattordici di Credenta.

Primo seruitio di Credenza.

D Vtiro passato per la seringa, con zuccaro, & acquaresa dentro. D fatto in forma di vn monte, con vn Lioncino in cima di palta distetto butiro, regalato di Ricotta pallata a monticelli attorno il piatro, con zuccaro fopra.

Soppressate di Nola partite per merà due, & regulate di ssilatelle, ouero profutto sfilato a monticelli attorno, con zuccaro, & acqua

rofafopra, con fette di hmoncelli .

Vnlauoro di pasta di zuccaro, in forma di Aquila, con diversi compartimenti nel corpo di detta, ripienicon Confesua di Mela. Ap-

Appie, e di visciole, e di Lazaruole, con fulignata di più colori fopra...

Vn Particcio di Vitella dilibre fette, con suoi ingredienti, in forma di Lioncino a giacere, sernito con verdura attorno.

Due Fagiani affiggianati, e paflati per falfa reale, o lardati, con feorza di Cedro candita alardelli, tramezzati con cannella confetta, e ruediti del Collo, Ali. e Coda, regalati di Paña di Mazzapane a flellette, con Mela Appie feiroppate attorno, con fulignata fopra.

Vna Colonnetta di gelo, con le fue Piramidi in dorate, con il vetro che la foftenta in mezzo pieno di fiori di più colo: i, regilata di detto gelo di più colori attarno, con vn Cappone aleffo, spezzato fotto. pit

r Bianco mangiare con polpa di G illine dentro, in forma di Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoe-gati attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Asparagi , e Carcioffi teneri , con profutto , in minefira .

Na Torta con Capi di latte, e rossi d'voua, condita con lardo
grattato con coltello, stato a molle in acqua a bastanza, con
zuccaro, e cannella dentro, servita calda con zuccaro sopra.

Teflicoli fei di Caftrato fritti, regalati di tomafelle di fegato di Capretto, innolte in rete, con fuoi ingre dienti, e fotteflate, feruite calde, con zuccaro fopra, con pafte fritte paffate per la feringa, con zuccaro fopra, con melangole, & limoni tagli att attorno.

Capponique aleffi, coperti con l'attuca ripiena con profutto in fette, e formaggio grattato lopra.

fette, e formaggin grattato lopra.

4. Vha cefta di mangana aleffa inuolta in drappo bianco, con verdura fopra.

Sapor di vifciole in tondi, e falfa verde.

Sei Piccioni stufati con Tartuffoli, e prugnuoli, & vua spina dentro, con pediconi di Carciotti ceneri, seruiti caldi con detti rega-

If (operation paths, climoni tagliatt attorns);
Caprinoletto nel lombolibre fette appatiticiato, con diuerfi frutti, e barbaglia di Porco falata in fette, con Pefelli teneri, & vuanfipina dentro, con agrefia per meta dim illo cotto, fermito caldo, con detti regali fopra, con pathe di getto fritte, con zuccaro for

pra attorno.

7 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni, con prugnuoli, e Tartusfoli den tro, con vua spina, e prosutto in sette, con spetie a bastanza, servito caldo con zuccaro sopra.

Democray Coogli

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale .

Secondo servitio di Credenza. Simuteranno le faluiste bianche. 1 V Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra. 2 Marzolni di Fiorenza von spaceato per metal. 3 Pera Carouelle dodici, con verdura sotto. 4 Carciossi reneri dodici, con sele, e pepe. 5 Neue di latte, con Cialdoncini a searoccetti. 6 Vlue di Spagna. 7 Finocchio stresco. 8 Sei Barattoli di Cotognata. 9 Vua riesca bianca e negra. Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste le. Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in piatti d'Aregatoa doppo lutare le Confettioni posto in deccadenti in mazzetti	y fernita con auccaro Quaglie dodici aroflo ; paflate per falfa reale att limoni tagliati . Pafliccetti fedici alla Ge e midolla di Vaccina, con v fersitt con auccaro fopra . Sei Pernice landate minu con vua fipina cotta in dett y Va Pafliccio all'Inglefe, pafferina , fourza di Cedro di Polli , con midolla di V; con fipette, feruito caldo Dur Pollanchotte d'Ind te aroflo , feruite con falfa con pafle si ogliate e clima con pafle si ogliate e clima	regalate di dodici bragiuote di vongana; orno, con pafte stogliare, melangole, e p.s. orno, con pafte stogliare, melangole, e p.s. orno, con pafte stogliare, melangole, e p.s. ornouele, ripieni con Conferua di Cedro, niauoretto di pafta fopra a ciafcheduno, p. a falla, cò pafte, e limoni tagliati attorno. p. a falla, cò pafte, e limoni tagliati attorno. p. con Piccadiglio di Mongana, plgnuoli, e candita, Animelle di Vitella, e legatetti accina, pediconi di Carcioffi, & vua finas, con gelo di chiara d' voua fopra. p. qua più più profie che di Cappone, lardare minutari opra, pri tagliati attorno. o prate e e limoncelli tagliati minuti fopra, oni tagliati attorno. o postalarda, & Viue fenz offi fopra, con padadrada, & Viue fenz offi fopra, con padadrada, & Viue fenz offi fopra, con pa-	
Na Crostata di Mela rose, con auccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra. Marzolni di Fiorenza von spaceato per metal. Para Carouelle dodici, con verdura sotto. Carciossi reneri dodici, con sele, e pepe. Neue di latte, con Cialdoncini a scaroccetti. Pit Vlue di Spagna. Finocchio stresco. Sei Barattoli di Cotognata. Vua resca bianca e negra. Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste le. Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditti diuersi, in piatti d'Areastoca doppo l'utate le Confettioni posto in sine accetti			
Na Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra. Marzolni di Fiorenza von spaceato per metal. Para Carouelle dodici, con verdura sotto. Carciossi reneri dodici, con sele, e pepe. Neue di latte, con Cialdoncini a searoccetti. Pit Vlue di Spagna. Finocchio stresco. Sei Barattoli di Cotognata. Vua riesca bianca e negra. Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste le. Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditt diuersi, in piatti d'Argento, e doppo l'unatre le Confettioni posto in posto in d'Argento, e doppo l'unatre le Confettioni posto in faccadent in mazzetti	Simute	ranno le faluiette bianche.	
Cidi Sori in Canettrella d'Arpento.	Veruita con zuccaro Marzolini di Fiorenza y Pera Carouelle dodici, Carcioffi reneri dodici, Neue di latte, con Cia Vlue di Spagna Finocchio frefco Sei Barattoli di Cotogo Vuafrefca bianca, e ne Data l'acqua alle mani, s	nopra . P. 1 non fraccato per metal . P. 2 con verdura fotto . P. 5 con fale . e pepe . P. 5 ldoncini a feartoecetti . P. 6 p. 7 nata . P. 7 gra . c mutate le faluiette , e touaglia . e poste le . piatti d' Porcellara . c canditt diuerfi , in piatti Confettioni p posto la feccadenti in mazzetti	

Sf 2

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli Lista quarra da grasso ... Cap. XXXV.

Pranse alli 16. di Aprile 1624. a un piatto , con sedici viuande di Cucina , e sedici di Credenza, feruito a Fermo nell' V mbria, con diverse flatuette di rileuo , quali lascio a parte di nominarle.

Primo feruitio di Credenza.

7 Na Giuncata con verdura fotto, feruita con zuccaro fopra. Vn profutto dell'Aquila cotto in latte seruito con gelo di chia-1. ra d'vous sopra, regalato di lingue di Porco salate in sette attorno. p. s 3. Vna Torta bianca con Ricotta, e Capi di latte, con chiara d'voua, e zuccaro dentro, con gelo di zuccaro, e marzapane fopra.

Due Capponi salpimentati con poluere di mostacciuoli fini doppo passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, e lardati con. scorza di Cedro candita, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati

di sei lauoretti di pasta di zuccaro attorno.

Vn Pastiocio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Car-

dinale, con li fuoi ingredienti, feruito con vordura attorno.

Vna Pollancha d'India aroito, con la testa riguardante verso le alere viuande, con vn lauoro di pasta di zuccaro in bocca, e lardata. con Confecti di cannella, e di scorza di Cedro, con sei Pera sciroppate ,e sei lauoretti di Pasta di zuccaro attorno.

Gelo in forma di Gugliette di colori diuerfi, regalato di detto gelo, in forma di fette di profutto attorno.

Bianco mingiare in forma di vn Cagnuolo a giacere, regalato di detro bianco mangiare, in forma di fei Lioncini . p.r

Primo seruitio di Cucina .

Prugnuoli, & Animelle, con Tartuffoli in minefira, con fette di pane fotto.

Na Crostata all'Abruzzese, con prosutto in sette doppo cotto in latte , con Pronature freiche in fette , zuccaro, e cannella. dentro, feruita con zuccaro fopra.

Sei telle di Capretto fenz'offi indorate, e fritte, regalate di Animel-

le, e fegato di detto Capretto in pezzetti, in flecchetti di cannella. in canna, e fritti attorno, con palte reali, melangole, e limoni tagliati. Capponi due aleffi, coperti con rauiuoli fenza spoglia, feruiti con

formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra.

Petto di Castrato alesso libre otto , seruito caldo , con fiori , & alera verdura sopra.

Sapor verde in tondi fei, & Agliata.

Piccioni fei di Casa senz'esfo, ripieni, e sottestati, & alligati in latte, & voua in Piatto d'Argento, seruiti con zuccaro, e cannellasopra.

6 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete doppo rifatti , & arostiti sopra la Graticola , serviti con salsa di Agresta sopra, con Pa-

fte reali, e limoni tagliati attorno.

7 Sei Coniglietti d'India ripieni, e fotteflati, con diversi frutti, & Vua spina, con Peselli teneri dentro, serviti caldi con detti regali so-

pra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno.

8 Vn Pafticcio di Vitella în bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni di Cafa dentro, con Profutto in fette, pediconi di Carcioffi, e Prugnuoli, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bafianza, feruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo feruitio di Cucina.

Vn Infalata in piatto reale.

V Na Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro

2. Animelle di Mongana para fei arofto, innolte in rete di Capretto, regalare con Pafte siogliare, con zuccaro, & acqua rola fopra, con melangole, e limoni tagliatiattorno.

Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Mela Appie, & Midolla di Vaccina dentro, con volunoro di Pasta d'intaglio sopra,

con zuccaro.

4 Pulcinelli dodici inuolti in rete di Capretto arofto, regalati di Pafte sfogliace, melangole, e limoni tagliati attorno. P. Pafticcetti fei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, con Animelle,

di detta, e fegatetti, e cefticoletti di Polli, pignuoli, & Vua fipia., pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con Profutto, e feorza di Cedro candita, con fpetie a ballanza, feruiti caldi con zuccaro foora...

Pollanchette d'India sei ass'aggianate, servite con sass'areale, in sei Vasetti di Patta, in formà di Cuori, con Capparini di Genoua den-

tro, con limoni tagliati attorno.

Vn Pafticcio all'Inglefe con l'iflessi ingredienti delli fopradetti Pafticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più dentro, scrutto con gelo di zuccaro sopra.

Due Fagiani affaggianati, seruti con fassa reale, e simoncelli tagliati minuti sopra, con paste ssogluate, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

T / Na Croftata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e	cannella den-
tro, feruita con zucearo fopra.	p.t
on . C. I	p.1
	P-3
	p. s
Garcioffi teneri dodici, con fale, e pepe.	p. 8
6 Vline Ascolane.	p.1
n: 1:6.61 sembo tenero	p.1
Cotognata in fei Barattoli di Vetro.	. p.1
12. Color has conformated	p.1
and the same all and a musage le Salmette . e l'ou	aglia , e polte le
Pierri reali e donno ferutte le contettioni ; potto lei it	CCCAGCIC MAGNA
ti in fei fette di limoni fopra vna tazza d'Argento indora	ta.

Lista quinta da magro. Cap. XXXVI.

Pranfo alli 18. Aprile 1625. à un Piatto , seruite in Roma in Venerdi , in Piatti reali , con sedici V suande di Cucina, e sedici di Credenza .

Primo seruitio di Credenza.

	Api di latte dodici, seruiti con zuecaro sopra, regalati di sei p.t. Giuncatelle attorno, con zuecaro sopra.
	Api di latte dodici i trusti con zucero fonta
	Ginncatelle attorno, con zu caro iopia.
2	Tarantello diffalato cotto in vino, con zuccaro a baftanza dentro,
	regalato con Alici in mezzo, & artorno il piatto fette di limoni, le-
	naco il brusco di dentro, e poltoui in vna zibibo, e nen atta man
	Vna Tarrara in caffa, con voua, zuccaro, & acqua rofa, con can-
3	Vna 1 artara in cana, con vona, zuteato, oca que
-	nella dentro, seruita con fulignata sopra .
4	Due Truotte groffe salpimentate doppo cotte in vino, e poste in
7	faluierta hanca con lei truttette accarpionate attorno, transcaute
	Vo Pasticcio di vna Reina grossa in forma di Delfino, con suoi in-
5	
	gredienti, fernito con verdura attorno.
6	Sei Cefali niù groffi che di libra ; accarpionati ; regalati con
1	
_	Due Dentali groffin gelo, e coperti di stringhette di detto ge-

le di più colori.

Bian-

Bianco mangiare con polpe di Luccio grosso dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesei attorno.

Primo feruitio di Cucina.

Pefelli, e Carcioffi teneri in mineftra .

Na Torta con Ricotta, & herbe dentro, con zuccaro, e sperie a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra.

Vona sperdute in latte, sedici, seruite con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, te

e cannella.

Due Porcellette, cioè Storion celli aleffi, feruiti con verdura fopra.p. 1

Due Porcellettectoe cottolicum action Due Spigole grofie aleffe, coperte con sparagi, e Carciossi teneri attartussolat, con sugo di melangole, e pepe sopra.

Sapor bianco di mandole ambrogine in tondi fei.

Voua in diaccio in piatto d'Argento, con zuccaro, & acqua rofa
dentro, feruite calde con zuccaro, e cannella fopra, regalate di fei

voua ripiene attorno.

Sei Calamari ripieni, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con sei braguole di Tonno at-

torno, con paste, e limoni tagliari.
Orate sei grosse arosto, con salsa reale, e zibibo sopra, regalate di

pate. el imoni tagliati attorno. Proprio del Dentale, flate nell'Addobbo, con pis gunoli, e pafferina, e l'arantello diffalzo dentro, con Pefelli. e Carciofficneri, e prugnoli, con Tartufoli, & ipetic abañanza, ferpuito caldo con zuecaro (opra.

Secondo feruirio di Cucina.

Vn' Infalata in piatto reale con fatuette dentro.

VNa Croftata di prugnuoli, & vua spina, con zuccaro, e cannelVla abastanza deutro servita con zuccaro sopra.

Ventiquattro Lamprede di spinne fritte, doppo morte in vino bianco, regal tec di Gimbartelli fritti attorno, con paste di sfoglio, con butiro, seruite con zuccaro sopra, con melangule, e limoni tagliati, p. i.
Pasticcetti sfogliati sel di Piccassigio di Dentale, con Tarantello
diffiliato, pignuoli, e passeri, corza di cedro candita, con codetre di Ganbara, prignuoli, e Tartusoli dentro, con spetie a bastanza,
ferruti caldi con zuccaro sopra.

p. t.
Linguatte sei rittte, regalate di paste ssogliate, melangole, e imoni ragliati attorno.

Sei Porcellette di libra l'vna fritre, regalate di faluia, & herbette fritte attorno, con paste ssogliate, melangole, e limoni taglia-

ti attorno.

Vn Pasticcio ssogliaro, in sorma di rosa, con Piccadiglio di Pescio. Spada, e Tonno, con Tatantello diffalato, & il retto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Fasticcetti sfogliati, seruito caldo conzuccaro, & acqua rofa fopra.

Triglie di mezza libra l'una, sedici, fritte, seruite calde con foglie di Saluia, e Boraggine fritte sopra, con Patte sfoghare, melangole,

e limoni tagliati attorno.

8 Vn Dentale groffo arofto allo fpedo , lardato , con Tarantello, & Alicette, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con sei frittate à scarroccetti ripiene, attorno, con zuccaro sopra, tramezzate con limoni tagliati,

Secondo servitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

Na Crostata di conserva di Persiche, servita con zuccaro Aloguste due service nella scorza con suo condimento sopra, e li-

p. I

p. 1 p. I

p, r

p. 1

p. I

p. ı

moni tagliati attorno. Tartuffoli attartuffolati.

Casciotti di Cortona, & Ranaggiuoli di detto luogo? Pera Fiorentine, e Carouelle,

Vliue di Tiuoli.

Carcioffiteneri, con fale, e pepe in tondi.

Pera , e Mela sciroppate , servite con Anici consetti sopra. Vua fresca bianca, e negra ben conferuata.

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confettioni in Tauela in dodici piatti con faluierre forto, e diversi canditi in due bacili d'Argento, e doppo seruite le consettioni posto li steccadenti in tazza d'Argento.

Lifta fefta da graffo. Cap. XXXVII.

Pranfo alli 25. di Aprile 1624 a un piatto feruito in Perugia in piatti reali. e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo feruitio di Credenza

Api di latte dodici, seguiti con zuccaro sopra, regalati di butiro paffato a monticelli attorno il piatto, e fopra a cial hedun. MonMonticello, vna fratuetta di pasta di detto butiro, in forma di Aquila , e Lioncini .

Vna Morcadella cotta in Vino partita per metà, regalata di Salsiecioni di Piorenza in fette, e Profutto sfilato, con zuccaro, & acqua rola fopra, attorno.

Va lauoro di Pasta in forma di due Cuori, con diuersi compartimenti, ripieni di Conserua di Pera, Bianco mangiare, & altri di-

uerfi frutti sciroppati, seruito con sulignata sopra.

Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di dodici frittelle, con fiori di Sambuco dentro, fernice con zuccaro fopra, attorno, con fei lauori di Pasta di zuccaro.

Vn Pasticcio di Vitella in forma d'Aquila, di basso sileno, seruito con verdura attorno.

Vna Pollancha d'India groffa arofto, paffata calda per falfa reale e lardata, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Paste di zuccaro, e sei Pera candite attorno.

Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Rosa, ripieno con bianco mangiare, feruito con zuccaro fopra.

Vna Guglia di vetro coperta di Gelo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto Gelo di più colori.

P. P Bianco mangiare in forma di Aquila regalata di detto bianco man giare, in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno .

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca ripiena in Mineffra, & alligata in vous.

7 Na Gattafura alla Genouefe, seruita calda con zuccaro sopra.p.a Animelle, e fegati sei di Capretto fritti, regalati di quattro zampe di Vitella indoi ate, e fritte , attorno, con patte, melangole , e limoni tagliati.

Due Capponi alessi, coperti di Canolo fiore, cotto con prosutto in fette fopra, con spetie, e formaggio grattato.

Petto di Vitella ripieno, & alesso, serusto caldo con verdura di fiori, & herbette fopra.

Sapor di visciole, e prugne secche, e salsa verde.

Vno spezzato dinanzi di vn Capretto, doppo soffritto, e posto in vafo con fuoi ingredienti, & alligato in vona, feruto caldo con cannella fopra, & limoni tagliati : e paste attorno.

Sci I ollaftri finfati, con diverfi trutti, & vna fpina, con Pefelli, e pediconi di Carcieffidentro, con profetto in fette, e spetie, serniti caldi, con detti regali forra, con pafte, e i moni tagliati attorno. p. 2

Vno spezzato di Lepre in brodo lardiero, con patte, e limoni tagliati attorno. T:

Trè Anatre groffe ripiene, e forteltate, con diuerfi frutti dentro, con barbaglia di Porco falata in fette, feruite calde con detti frutti fopra, con pafte, e limoni tagliati attomo.

Vn Pasticcio di trè lingue di Vitella hardate, con suoi regali, & ingredienti dentro, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo feruitio di Cucina.

Vn infalata in Piatte reale.

Na Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Tordi dodici arofto, regalati di fei teflicoli arofto, lardati attorno, con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con pasta di Genoua, e Cocuzzata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiafa d'voua sopra.

Sei Starne arofto, lardate minute, feruite con falfaxeale, e limoncelli trinciati minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. Sei Coniglietti lardati minuti arofto, feruiti caldicon falfa reale,

e Cappari di Genova fopra, con pafta, & limoni tagliati attorno. p 5 Vo Pafticcio all'Inglefe, con Piccadiglio di Vitella Mongana, & vno fipezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta, con altri regali dentato, feruito con gelo di chiara d'voua fupra.

Vn Cosciotto di Caprinoletto, per fino al lombo, arosto, lardato
minuto, seruito con salsareale, e zibibo sopra, con paste, & limoni

tagliati attorno.

Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa bastarda, e Mela granate sgranate sopra, con paste, e limoni taglia-

ti attorno.

Mongana nellombo libre otto arofto, e lardata le parti magre, s
feruira calda, co melangole, paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. e

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno Saluiette.

.St muteranno janutette s	
1 T Na Crostata d'una spina, con Cocuzzata di Genoua	in fette
dentro, feruita con zuccaro iopra.	p.1
2 . Tartuffoli attartuffolati, con Aranci tagliati attorno.	p. r
Neue di latte, conscartoccetti di Cialdoni.	p. r
Marzolini di Fiorenza partiti permeta.	p.r
Pera Bergamotte, e Carouelle.	p. 1
Carcioffiteneri, con sale, e pepe in tondi.	p. z
7 Mandoline tenere, con verdura fotto.	p. s
/	2.50-

Maroni arofto, con fale, e pepe forza, con fugo di Aranci, e limoni, p. r Vilue di Cortona p. r Finocchio fresco p. r

Vua fresca bianca, e negra, p.
Cotognata in barattoli ici, con Anici confetti sopra. p.

Data l'acqua alle mans, e mutate le faluiette, y on Coltello, e cucchiaro Colamente in tondi, e toughta, e potte le Confettioni in Tauola in
taleza dodici, con canditi duerfi in due piatti re-li, e doppo ferute le
Confett oni pofto li fleccadenti, vno pet Conustato, in tazza d'Argento indorata.

Lista prima del Mese di Maggio da grasso. Cap. XXXVIII.

Pranfo al crimo di Maggio 1625. a un Piatto, feruito in Roma in piattà reali, e mezzant, con quattordici visuonde di Cucina, e quattorditti di Crederza.

Primo feruitio di Credenza.

Florita feruita con zuccaro fopra, regalata di fei Giuncatelle attorno il piatto, con zuccaro fopra.

Frauok lauate in vino, feruitecon zuccaro fopra, parte in tondi, & in piatto.

Saliccioni di Parma di Lombi di Porco cotti in vino, epartiti per

meta, e regalati di soppressate di Nola in sette attorno.

P. z
Vna Torta bianca di Monache, con dipersi siori attorno.

p. z

y Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di Lione a giacere, feruito con verdura attorro.

6 Due Capponi aleili, e falpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori.

Perfiche, feruito con zuccaro, & acqua rola fopra.

Primo seruitio di Cucina.

Mandoline tenere, & Albicocole in minestra, alligate in voua.

Na Croftata di Animelle di Vitello, con vua foina dentro, con., zuccaro, e cannella, feruita calda con zuccaro fopta. Bufecca alla Milancfe, di Trippe di Vitella, doppo cotte, e pofe

in piatto d'Argento, vn fuolo di fette di pane. & vno di Trippe, con pipe; e formaggio grattato (opra, con buon bio do grafio, e fi fottesteranno al forno, e si serniranno calde con Menta (opra. Tt 2 Due

Due Capponi aleffi coperti con Cocuzze ripiene, feruite caldecon formaggio grattato, e pepe fopra, con profutto in fette. p.
Petro, e collo di Caftrato, libre otto aleffo, feruito caldo con.

verdura fopra. p.s

Sapor verde in tondi, & agliata.

Soi l'olpettoni ripieni, e soccestati con diuersi frutti dentro, con vua spina, e Poselli zeneri, seruizi caldi, con detti regali sopra, conpaste di getto fritte, e limoni tagliati attorno.

Due Capponi ripieni, e fortestati, e posti in piatto d'Argento, & alligari con voua, e latte, seruiti caldi, con caunella, e sulignata so-

pra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con occhi, e testa di detta in bocconi dentro, con pignuoli, e passerina, con prosutto in sette, e Pesel li scasati dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo có zuccaro sopra, p. s

Secondo seruitio di Cucina. Vi insalatain piatto reale.

Na Crostata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, sernita con zuccaro sopra.

Trè lingue di Vitella lardate arofto, seruite con salsa reale sopra,

con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno.

3 Fasticcetti siogliati fei, con ceruella di Vitella doppo alessate, si battute minute, con lardo, & herbette buone dentro, con vouas sbattute, con midolla di Vaccina, espetie d bassata, con pignuoli, e passerina dentro, scretticadia con zuccaro sopra.

Sci Piccioni di Cafa arofto, feruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliari attorno.

y Vn Palticcio in căffa ouata, di Peccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, pediconi di carciodi, de Vua fpina dentro, con pignuoli , e pafferina, cò feorza di cedro candita, de voo fiezzazo di quattro piccioni dentro, con fpetie à baffanza, feruiro callo con auccaro fopra, pie de Pollanchette d'India fei affaggianza, feruire con falfa reste in-

valetti di pafta in forma di pafficcetti ouati, con mela granate [granate dentro, con limoni tagliati attorno.

y Vn-Capretto intiero arosto , lardate le parti magre doppo rifatto, sernito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. s

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette à beneplacite.

Na Crostata di Mandoline tenere, con auccaro, e canacila, dentro, serutta con auccaro sopra.

*	Libro Sefto.	12.3	333
2 Formaggio di Parr	na libre otto.		p.1
	Pera moscatelle nuoue.		p. 1
Carcioffiteneri, c	on fale, e pepe in tondi.		p. 1
Vline di Tiuoli.			p. 1
Pera carouelle, el 4 Carcioffiteneri, c 5 Vliue di Tiuoli. 6 Graffioni, cioè Ce	ragie diuerfe.		p.1
7 Finocchio fresco.			p.r
Barattoli fei di Co	tognata.		p.I
	n Piatti reali dodici , e ba e confettioni (i ponerant into ,		
Lista secono	la da grasso. Cap	XXXIX	ζ.
Pranfo alli 3. ds Maggio reali, con decinto	1624. in Roma à due Piat V suande di Cucina, e dici	ti, feruiti in P otto di Creden	iatti me cz i La .

	tran) to a metato a amana a canta a fe metato at chetters .		
	Primo seruitio di Credenza.		
	De Profutti cotto in latte, seruiti con Puligaza sopra, pp. 3	. 2	
	fco iicati, regalati difingue di Porco salate, in sette, & limoni ta- gliati attorno. Due Torce bianche, con siori attorno. p	.2	F
	Due Pollanche d'india groffe affaggianate, e paffate più volte per falfa reale, e lardate con ocuzzata di Genoua à lardelli, e regalate.		
	di Biscottini di Sauoia, e Mela sciroppate attorno. Due Passicci di due Cosciotti di Caprio giouane, di basso riseuo, coll'arme delli Conitati principali sopra, seruiti con verdura attorno.p.		
	7 Due lauori di pafta or dinaria con diuerfi compartimenti, ripieni di duerfi frutti feiroppati, e Tartara di latte, con bianco mangiare, di colori diuerfi, ferutti con fulignata di più colori fopra.		
i	Bianco mangiare in forma vno di Aquila, e l'altro di Liócino a giace re, regalati di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni atorno, p.	-	
	9 Gelo in forma di gugliette di dinerfi colori, regalato di detto gelo attorno.	.2	

Primo feruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra .

D Ve Torte di Crema servite calde, con zuccaro sopra.

p. 2

Tomasclle di segato di Capretto ventiquattro, segalate di Zin-

na di Vitella Campareccia indorata, e fritta attorno, feruite calde con zuccaro fopra, con palte, melangole, e limoni raghati attorno, p. 2. Capponi quattro alcffi, coperti di Cauoli fiori, con profutto in fet-

te fopra , con pepe .

Vitella nel Petro libre sedici alessa seruita calda có verdura sopra. p.a

Sapore di visciole in tondi dodici .

Pollastri dodici flutati, con diversi frutti, & vua spina, con Peselli teneri dentro, con borbaglia di Porco talata in sette e spetia bastianza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, elimoni tagliati attorno.

6 Vno spezzato di sei Conigli in Guarmugia, con diuersi frutti dentro, setutto caldo con detti regali sopra, con paste, e limoni taglia-

attorno

7 Quatrro Aratre ripiene, esottessate, in buon destrutto, e poste in piatro d'Argento, & alligate, due per piatro, con latte, & voua...,

feruite calde con zuccaro, e cannella fopra.

3 Due Cosciotti di Castrato ripieni, e sottestati, con diversi frutti dentro, serviti caldi con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

9 Due Pasticci di spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con di-

uerfe richefte di Polli, e profutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, feruiti caldi con fuo brodetto dentro, con zuc-

caro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali .

D Ve Crostate di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite

Due Zii ne di Vaccina arofto, con ventiquattro vecelletti inuolti in Pafta di sfoglio, alcuni prantati in oette Zinne, con fieccacenti dentro, & altri attorno il Piatto doppo cotti, con melangole, e limo-

ni tagliati attorno.
Palliccetti alla Genouele, trentadue, ripieni di Cocnzzata di Genova, e Conferva di Pera, ferviti caldi, con midolla di Vaccina den-

tro, con zuccaro forra, & vn Copritore di l'afta per Fiatro.

Pollaftrelli piccoli inuolti in rete arofto, fedici, regalati con Pafte

sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

5 Pafficetti dodici di Animelle di Vitella, con Occhi, e Teffa inpezzetti di detta dentro, con fegatetti di Polli, e profutto in fette, con fipetie, e Pignuoli, & Vua fpina dentro, feruiti caldi con zuccaro fopra.

6 Dodici Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste, melango-

Demon Congli

le , c

p.2

le, elimoni tagliati attorno.

7 Due Palticci síogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Profutto in fette fottili, con vao spezzato di quattro Piccioni
dentro, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, sensiti caldi. con zuccato, & acqua rosa sopra.

Fagiani quattro affaggianati, feruiti con falfa reale, & Vua fpina cotta in detta falfa fopra, con Palle sfogliate, e limoni tagliati at-

Due Lepre intiere arofto, feruite con falsa bastarda, e zibibo senz'
offi sopra, con Paste siogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette bianche.

D Ve Crostate di Visciole, con zuc	caro, e Cannella dentro, ferui-
te con zuccaro fopra.	p.2
2 " Tartuffoli attartuffolati, con melan	gole atterno . p.2
3 Sparagi, con fette di pane brustellite	fotto, con oglio, pepe, e fu-
go di melangole fopra.	P.1
4 Due Marzolini di Fiorenza partiti pe	r meta. p. 2
Pera Carouelle, e Mela role vecch	ie. p.2
6 Carcioffi cotti aleffi, con loro condi	mento. p.1
7 Vline d'Ascoli.	p.2
8 Visciole, e Graffioni, con verdura fo	p.2
Albicocole con verdura fotto.	p.2
10 Finocchio fresco con rappe, e gambe	o: p.2
11 Cotognata in Barattoli di Terra do	lici. p.2
12 Albicocole, e Pera mofcatelle scirop	pate. P.2

Datal'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Tonaglie, e poste le Confettioni in Tauola in ventiquatiro Piatti, e Canditi diuersi in quattro Piatti reali, e doppo seruite le Consectioni, posto li seccadenti vno per Comuitato.

Lista terza da grasso. Cap. XL.

Pranfo alli 9. Maggio 1614 in Madrid a un piatto feruito in piatti mezzani, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Sredenza.

Primo feruitio di Credenza.

R Equessones, cioè Ricotta, con zuccaro, & acqua rosa dentro, passata per la seringa, regalata di butiro passato attorno, ser puito con zuccaro sopra.

Vaa

Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, e partita per metà, regalata di Profurto sfilato, & in fette attorno, con limoni ragliati.

Vna Torta bianca marzapanata con fiori diuerfi attorno.

Vn Pafticcio di trè Conigli dibaffo rileno, con fuoi ingredienti,

feruito con verdura attorno.

Gelo 4 Gugliette di diuerfi colori, con vno spezzato di due Cappo-

ni fotto, regalato di detto Gelo, in forma di fette di Ventrescaattorno.

6 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, con ambra, & acquarofa, in forma d'Aquila, regalato di detto bianco mangiare informe di Mascheroni attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Na Torta di Capi di latte, condita con lardo grattato con-Coltello, e stato in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella, & voua sbattute dentro, seruita con zuccaro sopra.

Animelle, e fegati di Capretto fritte, regalate di budelletti di detto, doppo nette inuolte in forma di ballotte ouate fei, & arofite, e
fpoluerizzate, con pane grattato, zuccaro, e cannella, per la crofta, feruite con melangole, e limoni, con pafte di getto fritte attorno.p. t

Vna oglia con Calitato, e profutto, ouero barbaglia di Porco falata infette, con diuer fi legumi dentro, cotti ogni vno a parte i gbuon brodo, con fei Piccioni, e lattuca ripiena con cauolo fiore dentro, fetuira calda con (pette, e zafferano a baftanza fopra.

Due Capponi alessi, coperti con punte di sparagi, e pediconi di carciossi, cotti in buon brodo, con prosutto, e sunghi di Genoua disfalati, seruiti con sormaggio grattato, e spetie sopra.

Sapore di Guindas, cioè di vifciole in tondi.
Pollaftri flutati con diversi frutti, & vua spina dentro, & alligati con latte di pignuoli, & voua, serutit con bifcorto di pane di Spagnatoro, con cannella sopra, con limoni tagliati, e paste di getto fritte, attorno.

Vn Pafticcio di Ternera, cioè Vitella in bocconi, lardati, conprofutto in fette, e fei Palombinos, cioè Piccioni di Torre spezzati dentro, con pignuoli, e pasi, rina, pediconi di carciossi, con spetiea bastanza, seruto caldo con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Na Crostata di Grassioni, e visciole, con zuccaro, e cannella dentro, sa uita con zuccaro sopra.

Animelle di Vitella lardate, & involte in rete arosto, regalate

con

p. r

con fei Bragiuole di Vitella lardate arosto attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati, & melangole attorno.

Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie.

Patticcetti fedici alla Genouele, con Conferua di Mela appie, e midolla di Vaccina dentro, feruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopra...

Gafappos fei, cioè Coniglietti piccoli arofto, feruiti con falfareale fopra, con pafte sfogliate, e limoni tagliati attorno.

Vn Pafficcio reale con Piccadiglio di Ternera, con vno spezzato di quattro Piccioni s & Animelle di detta I ennera, cio Vitellu-, con prositto in fette dentro, con foroza di Cedro candita, pignuoli, e passeria, & spetica bassanza, feruito caldo con gelo di chiara, del con guecaro, & acqua rosa dentro, ce sono guecaro, è acqua rosa de su conserva de su

Due Paue de India affade lardate minute, feruite con falfa di agrefta, e fugo di limoni, con Cappari di Genoua fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

Secondo feruitio di Credenza.

7 Na Crostata di Persicata, con Conserva di Pera dentro, servita con zuccaro fopra. p, B Criadiglios di tierra attartuffolati. P. 8 Sparagos, fottestati in buon butiro, feruiti con pane in fette bruftellite fotto, e pepe, con fale, e fugo di melangole fopra. p. s Formaggio di forma, di Siniglia partito per meta. p. £ Manfanas, cioè Mela vecchie, con verdura fotto. 6 p.I Carcioffi teneri, con fale, e pe pe in tondi. D. I Acitunas cioc Vline di Valle d'Vlid . p. I Due scatole grandi di Cotognata di Valenza. p.r Vna Confettiera di Argento con diuerfi compartimenti, piena di diuersi Confetti. P-E

Data l'acqua alle mani, e palillos, cioè seccadenti, in sette di limoncelli sei.

Lista quarta da grasso. Cap. X L I.

Cena alli 12. Maggio 1623 in Roma a vn Piatto, seruita in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e doani ai Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn infalata grande, con statuette dentro: sei insalate cotte in tondi .

1 B Vtiro passato per la feringa;con zuccaro, rossi d'veua dure; 8: acqua vu

qua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra.

Prosutto di montagna cotto in latte, seruito doppo scodicato,

con ful gnata fopra p.

Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più

Due Capponi laipimentati, coperti con itringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo di più colori attorno. p. t

4 Vn Pafticcio di Cosciotto di Mongana di libre otto, in forma di Cappello Cardinalitio, seruito con verdura attorno.

Cappello Cardinalitto, feruito con verdura attorno.

Due Pollanchotte più groffe di Cappone affaggianate, e paffite più
volte per falfa, doppo cotte, e lardate, con feorza di Cedro candita,
regalate di bifcotti di Sauoia, e pezzetti di Perficata attorno.

p. 1

6 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, con odore d'acqua di Aranci, in forma di Sirena, regalata di detto bianco mangiarcin forma di Definetti, e Pignoccati attorno.
p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Morfellata con polpa di Capponi, & voua in minestra.

Na Torta di Prefunzola alla Genouefe, feruita calda con zuccaro fopra...

Tomafelle di fegati di Capretto ventiquattro, con loro ingredienti, e fotte flate, feruite calde con zuccaro fopra, regalate di frittelle dodici di Ceruella di detto Capretto, con zuccaro fopra, con pafte, melangole, e limoni tagliati atturno.

3 Due Capponi alessi in latte, innolti in fette di profutto ragliare fottili, come costa di coltello, seruiti caldi, con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte sopra, regalati con detto profutto, & voua dodici fresche sperdute attorno, con zuccaro, e cannella sopra.

Sapor verde, e di visciole in tondi dodici.

Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalato di passe, e limoni tagliati attorno.

Sci Piccioni flufati con prugnuoli, pefelli teneri, e dinerfi frutti dentro, con fegatetti di Polli, & Vua finina dentro, con barbaglia... di Porco falata in fette, & spetie a ballanza, leruiti caldi con detti regali forra, con pafe, e limoni tagliati attorno.

6 Vn Pafficcio di richefte di 1011, cioè fegatetti, e tefficoletti di detti, con vno firzzato di quattro Precioni dentro, con Carcioffi teneri, & Vua fpina, midolla di Vaccina, e profutto in fette, & 21tri regali, ferutto caldo, con fuo brodetto dentro, e con zuccaro fopra...

369

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Infalata in piatto reale .

ı	T 7 Na	Crostata di Pera moscatelle, con zuccaro, e e	cannella den-
	V tro	, feruita con zuccaro fopra.	p.

Rigogoli dodici arofto, regalati di sei testicoli arofto attorno, con paste ssogliate, melangole, e limoni tagliati.

3 Paficectts sedici di Conserva di Persiche, con prugne di Marsilia dentro, & midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza.

Pulcinelli dodici, inuolti in foglie di vite arofto, fasciati con lardo spoluerizzato di finocchio sorte soppesto, seruiti caldi, con paste,

melangole, e limoni tagliati attorno.

5. Vh Patticcio reale sfogliato con Piccadiglio di Mongana, midollà di Vaccina, profutto in lette fortili, fcorza di Cedro candita, & Vua fina dentro, con dodici Vccelletti di nido, & vne fpezzato di quattro Piccioni, & altri regali, con pignuoli se patterina, e spetie a bafanza dentro, e fetuito caldo con zuccaro fopra.

6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con talia reale sopra, senza la carta sotto, con paste ssogliate, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette.

Na Crostata di prugne di Marsilia, seruita con zuccaro, e cannella a bastanza dencro, con zuccaro sopra.

2 Carcioffiattartuffolati, con pepe a baltanza, feruiti con fugo di melangole (opra... p. r

Marzolini di Fiorenza partiti per metà.

Pera moscatelle coa verdura sotto.

Vliue di Romagna.

p. t

6 Finocchio dolce in rappe, e con gambo. p. r. 7 Albicocole fciroppate con Anici fopra. p. r.

8 Cotognata in barattoli di vetro sei . p.t 9 Quattro settoloni di diuersi Cosetti muschiati, con saluiette sotto p. 2

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in sette di limoni in sei tondi, con faluietta sotto.

Lista quinta da grasso. Cap. X L I I.

Pranfo alli 26. Maggio 1624 in Madrid nella Pafqua di Pentecofte, a due Piatti rinfarzati, con quattordici viuande di Cucima, e quattordici di Cre-Vu 2 de VV 12

denza, feruiti in Piatti reali, con due Statuette vestite di piegbe fostili ; ona dettal Abondanza , e l'altra Trionjo de Grandi , con una Guglietta. a lato aila mano defira .

Primo fernitio di Credenza .

C Api di latte fedici, otto per piatto, feruiti con zuccaro fopra, p.2. Melangole di mezzo fapore, trentadue, mondate li fpigoletti, struffati con acqua rofa, feruiti con zuccaro fopra.

Due Mortadelle d'Italia cotte in vino , spaccate in mezzo, seruite

con verdura fotto.

Dae Pafficci di Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, con loro condimento dentro, in forma di due Cappelli da Prelati, feruiti con verditra attorno.

Capponi quattro sa'pimentati, coperti con stringhette di geto di più colori, regalati di detto gelo, in forme di Nicchi attorno.

Due lauori dipasta di zuccaro con diuersi compartimenti ripieni di frutti sciroppati, Conserua di Cedro, bianco mangiare, con fulignata forra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con bandernola in cima, con l'arme del Connitato, fatti in forma di rofe.

Mangiare bianco con peccucha di Gallina dentro, & acqua rofa, in forma di due Aquile, regalato di detto bianco mangiare in forme

di Nicchi, e Pignoccati attorno.

Primo fernitio di Cucina

Carcioffi teneri, e Pefelli scafati in minestra , con profutto dentre .

Ve Torte di Crema, feruite calde con zuccaro sopra. Animelle di Vitella para otto fritte, con vna ala di fegato di detta tritto attorno, con palte di getto fritte, ferute con zuccaro fopra attorno, con melangole, e limoni tagliati.

Capponi quattro aletti, con profutto deptro, coperti con Orechones passas, cioè con Persiche secche corre in buon brodo, servite

con formaggio grattato, zuccaro, e canaella fopra.

Due Petti di Carnero, cioè Castrato alessi di libre otto l'vno, seruiti con verdura sopra.

Piccioni di Cala lediciripieni, senz'osti, e sottestari, & alligati in. piatto, con voua, e latte di pignuoli, feruiti con cannella fopra, con

paste, e limoni tagliari attorno.

Conigli spezzati sei, doppo cotti arofto, più che per metà senza lardarli, e poth ftufati con vin' agre, e zuecaro, e spetie a baftanza, con Açite, cioè con oglio dentro , e doppo cotti ferniti caldi con detsi ingredienti fopra, con paste, e limoni tagliati attorno. Duc

P.2

Due Pafticci di Vitella in bocconi, lardati con lardo e fcorza di Cedro candita, con vno spezzato di quartro Piccioni per Pasticcio, con profutro in sette, Carciosti teneri, pignuoli, e passeria adentro, con spetie a bastanza, setuiti caldi con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti reali .

Ve Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, se cui te con zuccaro sopra...

Testicoli di Carnero sedici arosso, regalati con sedici Braginole.

Tetticoli di Carnero fedici arono, regulati con fedici fraginole.
di Vitella arofto, frate in Addobbo in falla di Agrefta attorno, con.
Pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

Paffic cetti alla Genouefe trentadue, ripieni di Conferna di Perfiche, con midolla di Vacca dentro, feruiti con Gelo di chiara d'votra, con zuccaro fopra.

Pollastri asfaggianati sedici , serniti caldi con Paste ssogliate, melangole , e limoni ragliati attorno.

Due Pallicci Reali, con Piccadiglio di Mongana, & voo spezzaro di toto Piccioni di Torre, con sorza di Cedro candura, Midolla di Vaccina dentro, con Tossino, & Alcarciossi teneri, con pignuoli, e passerina, espezia dentro, e con altri regali ancora, seruiti con Gelo di chiara d'vous, e zuocaro sono di con di chiara d'vous, e zuocaro sono di con di controlla della controlla di controlla di

Due Pollanche d'India, lardate minute arofto, feruite con falfa reale, e limoncelli tàgliati minuti fopra, con Pafte sfogliate, e limoni

ragliati attorne.

p. 2

yi riella nel lombo libre fedici arofto, feruita calda, con Pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranne le faluiette bianche.

D Ve Crostate di Conserva di Persiche, servite con zuccaro, & acquarosa sopra.

Sparagos mazzi otto, doppo cotti, seruiticaldi, con oglio, sale, pepe, & sugo di melangole sopra, con sette di pane brustellite sotto. p. 2
 Formaggi di Siniglia in sorme partite per metà, seruiti con ver-

Carcioffi teneri, feruiti con fale, e pepe in tondi.

Vliue Valentiane, con oglio, & aceto fopra. P.2
Ceragie di diuerfe forti, con verdura fotto. P.2

Quat-

Quattro fcatoloni di conferua di Cotogni, e di perfiche, feruite confaluietta fotto.

Due Confettiere, con diversi compartimenti d'Argento, ripiene di più forti di confetti.

Data l'acqua alle mani, e posto sedici Reccadenti in sette di limoni in quattro Sottocoppe d'Argento.

Lista sesta da magro. Cap. XLIII.

Pranso alli 16. Maggio 1624. in Madrid, a un piatto in giorno da magro. seruite in pratti reali , e mezzani , con diciotto viuande di Cucina , e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Odici melangole di mezzo sapore, monde di scorza, e li spigoletti ancora, feruite con zuccaro, & acqua rofa fepra.

Vna Giuncata grande, seruita con zuccaro sopra. Frauole in tondi fei, & in Piatto , lauate con vino , feruite con.

zuccaro fopra.

p. 1 Atunno con Alici, tramezzato con fette di limoni, regalato con. zibibo, e mandole monde attorno, servite con zuccaro sopra.

Vna Tartara in caffa, con diuerfi compartimenti, con rossi d'voua sbattuti, con acqua rofa, e zuccaro dentro, feruita con Mana, cioè fulignata fopra. p. r

Lenguatte, cioè sfoglie sei accarpionate, & rifritte, seruite con zuccaro sopra, con biscotti di Pane di Spagna, e limoni tagliati attorno. p. i

Vn Pasticcio di due Lamprede grosse, con suoi ingredienti dentro in forma ouata, feruito con verdura attorno.

Vna Torta di Pistacchiata, regalata di Pera candite sei attorno, con sei Pignoccati. D. 1

Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare in forme di diversi Pesci attorno. p. :

Primo seruitio di Cucina .

Prugnuoli in mineftra, con fette di pane fotto.

7 Na Torta alla Genouese, con herbe dentro, con Ricotta,e Capi di latte, feruita calda con zuccato fopra.

Voua fresche dodici sperdute, seruite con biscotti di Pane di Spagna fotto, con Butiro, & Agresta sopra, con zuecaro,e cannella. p.1

Sei Trotte di più che libra l' vaa alesse in viao bianco seruite calde

con

p. 1

con oglio, pepe, & agrella fopra, con herbette buone.

Vn mrzzo Salmone falprelo alelfo, coperto con Pefelli teneri, con concepio, pepe, e fugo di melangole fopra, con limoni tagliati, e Patte fritte attorno.

p.

Sapor bianco con mandole in tondi fei.

y Voua in diaccio dodici, feruite con zuccaro, e cannella fopra, regalate di voua filate attorno, con zuccaro fopra.

Tartarughe di Terra fei in Pottaggio, seruite nella loro scorza, con limoni tagliati attorno.

7 Raniuoli ferza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro e cannella sopra, con Manteca di Vacca.

Die Baibi groffi arofto, feruiti con vn marinato di falfa reale, pi-

9 Vn Pafficcio d'Anguille groffe in pezzetti i con Tarantello diffalato, Carcioffi, e Sparagi teneri dentro, con Tartuffoli, e spetie à baftanza, seruito caldo con zuccaro sopra.
P.I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto grande.

Na Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Bogas, cioè boga, fritta con diuerfi altri pefcetti piccoli, feruita calda con palle siogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p

Pafficetti fedi i alla Genouele, ripieni con Conferna di Perfiche, e feorza di Cedro, con butiro fresso dentro, feruiti caldi con gelo di chiara d'vona, e zuccaro fopra.

Barbi fei più groffi di vina libra fritti, regalati di peretta di Ranas, e Boraggine fritte attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati. p. 1

y Vn Pafiticcio di Piccadiglio di Salmone, e Tarantello diffalato, con peretta di Rancoti, e Tartuffoli dentro, con pignuoli, e pafferina, e Carcioffi teneri, con forza di Cedro, & altri regali, con spetie a baflanza, serutto caldo con zuccaro sopra.

6 Anguille fei di fiume fatte in ruotoli, e fritte, regalate di herbette, e faluia fritta fopra, con pafte sfogliate, melangole, e limoni taglia-ti attorno.

7 Maccaroncelli di Sicilia cotti in latte, feruiti caldi,con formaggio

grattato, zuccaro, e cannella fopra, con butiro frefeo.

Tortiglie frigicio frittate, ripiene con conferua di Pera, e feorza di Cedro, feruite calde con zuccaro e cannella fopra, regalate di dedici voua affrittellate, vino alla volta, con Croltini di pane fotto, con

zuccaro, e cannella fopra. p.
Truotte fei di vna libra l'yna fritte, regalate di Lampredozze fei
fat-

fatte in ruotolo, e fritte attorno, con paste, melangole, e li-

Secondo seruitio di Credenza.

Si materanno le faluiette.

1 T 7 Na Croftata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro,	ferni-
V ta con zuccaro fopra.	p.1
 Carcioffi attartuffolati, con fugo di melangole, e pepe di ferniti caldi. 	entro,
3 Sparagi, con fette di pane bruftellite fotto, con oglio, pepe	, c fu-
go di melangole fopra.	p.t

go di melangole (opra. p.t Formaggio di forma partito per metà, p. Pera mo(catelle con verdura fotto , Carcioffi teneri con fale , e pepe in tondil, p.t

Ceragie palombine, e Graffione.

Albicocole (ciroppare.

Vliue di Siuiglia.

To Vno scarolone di Cotognata di Portugallo . p. 1 11 Vna Confettiera di plata , con diuersi compartimenti , con diuerse . p. 1 forti di Confetti dentro . p. 1

Data l'acqua alle mani con sei seccadenti in sei sette di limoni senza li seccadenti, she per ordinario mettono li Credentieri in tutte le posate che pongano in Tauola si poneranno in vitimo ancora, per più honoreuolezza, e pulitia.

Lista settima da grasso. Cap. XLIV.

Pranfo alli 18. Maggio 1621. in Madrid Villa del Rè di Spogna, giorno della Pafqua dello Spirito Santo, a due piatti, feruiti mpiatti resli all Italiana, con fedici viuande di Cucina, e fedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Atas.cioè di Capi di latte fedici, serviri con zuccaro sopra, regalatti di sedici giuncatelle attorno, con zuccaro sopra.
2 Frauole lauate in vino, servite con zuccaro sopra.
3 Due profutti cotti in latte, feruiti con gelo di chiara d'youa sopra,

con profutto sfilaro attorno, con fette di Mortadelle, e limoni tagliati.

p.2.

Die Torre bianche con requessores accesso. A segui rose.

Capponi quattro falpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, dop-

p.t

p.t

p.I

doppo paffati per falfa, & lardati con Cocuzzara di Genona a lardein, regalati con biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate attorno. p.2

Due Pafficci di Cosciotti di Sciauali, cioè di Porco saluatico, salprefi, doppo cotti, e fcorticati, in forma di due Lioncini a giacere,

feruiti con verdura attorno.

Due piatti di gelo, cioè vna Guglia, & vna Colonnetta di detto gelo, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto gelo di più colori . p.2

Mangiare bianco in forma di due Aquile, regalate di detto, in for-

ma di Mascheroni , e Pignoceati attorno.

Due flatuette, vna Roma sedente, e l'altra vna Vittoria con la Co rona in mano, vestite di renso fino a pieghette minute. p. 2

Primo feruitio di Cucina.

Cocurrette tenere alligate in voua in min fira , con una spina dentre .

Ve Torte alla Lombarda, con herbe, & voua dentro, con zuecaro, e cannella, feruite calde con zuccaro fopra.

Due Ale di fegato di Vitella involte in rete, arosto, servite calde con salsa reale sopra regalate di sei testicoli d'Agnello fritti per piatto, con paste reali, e limoni tagliari attorno.

Capponi quattro di Lecche, cioè impastati alessi, coperti con lattuca ripiena, con fette di profutto fopra, con cannella, e formag-

gio grattato. l'etto di Vitella aleflo, di libre otto per piatto, feruito con verdura fopra, con rossi d'voua, e bianchi sbricciolati attorno, doppo cotte dure con zuccaro sopra. P.B

Palombinos, cioè Piccioni di Torre flufati fedici, con diuerfi frutti dentro, con l'escli teneri, & Vua spina, con prosutro insette,

feruiti caldi con detti ingredienti fopra, con pastereali, & limoni tagliati attorno.

Conigli sei spezzati in Guarmagia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti caldi, con spetie dentro, e detti ingredienti sopra, con

paste reali, & limoni tagliati attorno.

Venado nel lombo libre fedici, cioè Caprinoletto gionane appasticciato con Guifantes, cioè Pefelli teneri, e Carcioffi, con diuerfi altri frutti dentro, con pignuoli, e pafferina con Arrope, cioè molto cot. to, & agressa chiara dentro, con sperie a bastanza, servito con detti regali lopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno.

8 Due Pafficci di Vitella di pezza intiera, lardati con lardo, e feorza di Cedro candita a lardelli , libre sci per l'asticcio senz'osti dentro , seruiti caldi con spetie a bastanza, midolla di Vaccina, & altri regali dentro, con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, con Il atuette dentro .

Ve Crostate di coserua di Persiche, sernite con zuccaro sopra. p.2

2 Sei lingue di Vitella ripiene, & landate arolto, fernite con	fal-
la reale fopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno.	p.2
3 Pafticcetti alla Genoucle più groffi che di boccone, ripieni di c	
ferua di Pera, con midolla di Vaccina dentro, trentadue, feruiti	cen
gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro.	p. 2
A Piccioni di Cafa fedici arofto, ferniti caldi con melangole, e	
fte sfogliate, & Ismoni tagliati attorno.	P.2
Galapos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa di agr	esta
fopra, con pafte sfogliate, e limoni tagliati attorno.	p. 2
6 Due Pasticci grandi sfogliati , con Piccadiglio di Mongana ,	
futto in fette, midolla di Vaccina, graffo di Vitella, fegatetti, e	
flicoletti di Polli dentro, con scorza di Cedro candita, pignuol	
paiferina, con roffi d'voua dure fopra, con spetie a baltanza, fer	
caldi con zuccaro, & acqua rofa fopra.	P.2
Due Paue d'india arolto, lardate minute, seruire con salsa	rea-
le , & Vliue fenz'offi fopra, con pafte sfogliate, e limoni tag!	
attorno.	p.2
8 Lonza di Vitella libre sedici arosto, lardata le parti magre, ser	
calda,con melangole, e limoni tagliati, e paste sfogliate attorno	
Secondo feruitio di Credenza.	
Si muteranno le salviette.	
The state of the s	
DVe Crostate di Pera moscatellone, con zuccaro, e cannell. rossi d'voua sbattute dentro nelli ssogli di sotto, seruite	2,0
zuccaro fopra.	, p. 2
2 Sparagos, con fette di pane fotto, con oglio, pepe, e fugo	
melangole fopra.	P-2
3 Formaggio Aragonese di forma.	P.2
4 Pera Molcatellone, e Carouelle vecchie.	P-2
Carcioffi cenericon sale, e pepe in tondi.	P.2
6 VliueCatclane.	P. 2
7 Due fontane in due Monti di frutti diuersi diacciari, poste in n	
zo, quali gettorno acqua di fiori d'Aranci più di mezz'hora.	p.2
8 Finoc hio doke in rappe.	P-2
Gotognata di Valenza in due featoloni.	.p. 2
Dara l'acqua alle mani, e mutate salviette, e touaglia, e poste le col	
mi in Tanola in piatti ventiquattro, con le faluiette fotto, e diuerfi e	andir

in quattro piatti reali, e fedici fleccadenti in fette di limoni, in due tazze d'Argento, doppo le Confettioni.

Liste del Mese di Giugno principio dell'Estate. Cap. X L V.

A Estate è calda, e secca, & è generatina di semme, e collera; sarà buono il beuere, & il mangura ancora, perche in detta stagione, secondo le qualita delle persone sarano più facili le digestioni, si per le caldi grandi, come per il calore naturale nelli corpi humani; haocrà più torza di risoluere, e digerire, doue che, la Estate incominica alli ventivno di Giugno, e dura per sino alli ventidue di Settembre.

Lista prima di Giugno da grasso. Cap. XLVI.

Pranse alli 10. Giugno 1623, a un piatto in Roma, con sedici viuande de Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo servitio di Credenza.

Frauole, Moroni Gelsi, Visciole, e prugne en tondi uno per sorte a tutts ls Comuitats principals.

Na Giuncata feruita con neue fotto, e zuccaro fopra.
Prugne verdacchie monde, feruite con zuccaro, & acqua rofa fopra.
Meloni tagliati in piatto con neue fotto.
p.t

4 Mortadelle di Bologna cotte in vino, regalate di profutto cotto in latte in fette attorno con limoni tagliati.

y In lauoro di pafta di zuccaro, con diuerfi compartimenti, ripieni di diuerfi frutti kiroppati, con conferua di Mela Appie, con fulignata fopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con vna

flatuetta in cima...
6 Due Pollanchotte d'India più che di Cappone arofto, e lardate di Cocuzzata di Genoua candita doppo paffate più volte per falfa reale, regalate di Pera fciroppate, con zuccaro fopta attorno, con pafte

di Marzapane in forme di 10fe.

7. Vn Pafficcio di vna Pollancha groffa d'India in forma di Aquila.

6. feruito con verdura accorno:

9. 1

8 Vna Guglietta di vetro, con piediftallo fotto, coperta di gelo, con acqua, e diuetfi Pefcetti viui dentro regalata di detto gelo di più colori attorno, con vno spezzato di Capponi sotto.

10 Vna staruetta di pasta di stucco vestita di renso a pregherre minute, detta l'Abbondanza . p.i

Primo scruitio di Cucina.

Meloni in Minestra, & alligati in vous .

🛮 🏲 Na Torta di meloni , con ricotta , e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, condita con butiro, feruita calda, con zuccaro fopra. p. g

Sei testicoli di Castrato, & Animelle di Capretto fritte, regalate di dodici romaselle di segato di Capretto attorno, con zuccaro sopra,

con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Due Capponi alessi, coperti con Cedriuoli ripieni, corti in buonbrodo, con profutto dentro, feruiti con detto profutto in fette fopra, con formaggio grattato, e spetieria.

Vna testa di Vitella Mongana alessa, inuolta in drappo bianco.

feruita calda con verdura di fiori, & herbette fopra. Sapor di visciole in tondi sei, e sapor verde .

Pollustri stufati con agresta denero, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco falata in fette, feruiti con detti regali fopra, con pafte reali,

e limoni tagliati attorno.

Vno spezzato di due Lepratti, foffritti con cipollette, e posti in. valo, con agresta in grani, e mosto cotto dentro, con prugne, e visciole fecche, e specie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con palle, & limoni tagliati attorno.

Due Anaire groffe ripiene, e fortestate, & alligate in piacto d'Argento . con latte , & voua , seruite con sulignata sopra , con paste , e

limoni tagliati attorno-

Vn Pasticcio di polpettoni ripieni di Vitella, con fegatetti di Polli, & altri regali dentro, con profutto, pignuoli, e pafferina, con. spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.t

Secondo feruitio di Cucina.

Vn'Infalata con flatmette dentro , e fei piccole in tondi .

T Na Crostata di agresta in grani tenera, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Rondoni ventiquattro arofto, regalati con pafe singliate, me-

langole, e limoni tagliati attorno.

Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni, con scorza di Cedro, e Cocuzzata di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, ferutti co gelo di chiara d'voua fopra, con un copritore di pafta con zuccaro fopra, p. a

Pollanchette d'India sei piccole affaggianate, seruite con salsa di

agrefta, in vafetti fei di pafta, in forma di fei Cuori, con agrefta fciroppata in grani dentro, con limoni tagliati attorno. Sei Palticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, serunti caldi, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1 Trè Leprattoni lardati intieri arofto, seruiti caldi con salsa reale,

& agresta in grani bollita in detta salsa sopra; con paste sfogliate, e limoni tagliaci attorno.

Vn Palticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, Animelle. di detta, fegaterti, e testicoletti di Polli, prosutto in sette sottili dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, & agresta in grani, con quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con spetie a bastanza, feruito caldo con gelo di zuccaro, e chiara d'voua fopra.

Due Fagiani affaggianati, ouero Capponi, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. Sei Porchetti d'India ripieni, arofto, seruiti con falsa bastardi.,

e limoncelli tagliati minuti fopra, con paste, e limoni tagliati attorno. P. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

T 7 Na Crostata di Franole, con zuccaro, e cannella dentro		Ι-
	V uita con zuccaro fopra.	p.
2	Vn Marzolino di Fiorenza, partito per metà.	P
3	Pera Carouelle vecchie, e Moscatelle noue.	P.
4	Carcioffi attartuffolati , & aroftiti .	P.
3	Neue di latte, con fuoi Cialdoni a scartoccio.	p.
6	Visciole Palombine.	P.
7	Vliue di Romagna.	p.
7	Finocchi freschi in rappe, e gambi.	
9	Finocchi freichi in rappe, e gambi. Albicocole, e Pera Molcatellone sciroppate, seruite con Aniconfetti sorra.	ci.
-	confetti fopra.	D.
IC	Barattoli fei di Cotognata.	p.
	Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, e poste	Îو

confertioni in Tauola in dodici Tazze d'Argento indorate, e diuerfi canditi in due Bacili grandi, e doppo le Confettioni si poneranno sei steccadenti in mazzi di fiori, in Sottacoppa d'Argento,

Lista seconda da grasso. Cap. XLVII.

Pranso alli 12. di Giugno 1624. a un Piatto, in Madrid, con sedici vinande di Cucina , e fedici di Credenza , feruito in piatti reali . Pri-

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte , Melangole , e Frauole in tondi, uno per forte :

	carlo an area (carron and ca	
1	D Icotta paffata per la feringa, con Butiro , zuccaro , & acqua	10-
	fa dentro, feruita con zuccaro fopra.	p.
2	Melangole di mezzo sapore monde di scorza, e rezzole in s	pic-
-	chietti, numero dodici, seruite con zuccaro sopra.	p.
3	Frauole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra.	p.

ceruelias di Frailes, cioè Prugne verdacchie monde, feruite con zuccaro fopra.

Meloni tagliati in fette in Piatto, con Neue fotto p. Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di Prosutto in fette, & ssilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra.

7 Vna Torta bianca, con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra, feruita con diuersi siori attorno.

 Due Capponi aleffi, e paffati per falfa reale, e fpoluerizzati conpoluere di Mostacciuoli fini, de lardati con Cocuzzata candita al lardelli, regalati di Paffa di zuccaro in forma di Aquile, e di Gigli, con torfetta fei di lattuca candita attorno.

yn Pasticcio di vn Pauone frollo à bastanza, con suo condimento in forma di Aquila, regalato con verdura attorno.

10 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con fuo piedifiallo, e piramide di legno indorate, con quattro Statuette di rileuo fu lecantonate, in cima delle quali teneuano in mano l'Arme de Conultati, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto Gelo di più colòri.

Mangiare bianco, con polpa di Galline dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto Bianco mangiare in forma di Gigli attorno.

P.
Vna Statuetta detta Trionfo de' Grandi à capo alla Tauola in fac-

cia al primo luogo.

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in Minestra alligata in vous.

Na Torta con Profutto cotto in latte in fette fottili, con Prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, con agresta in grani, serusta calda con zuccaro sopra.

Animelle di Vitella fritte, regalate di fedici Tomafelle di Fegato di detta Vitella, con zuccaro fopra attorno, con Pafte di getto frit-

te, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pollastrelli sei in Pottaggio, con agresta in grani, e diuersi frutti

p.1

dentro, con Carcioffi, e Pefelli teneri, feruiti caldi con detti regali fopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno.

Trè Capponi di latte aletti, coperti con Pipinos relieni, cioè con Cedricoli ripieni con fette di Toccino, e formaggio grattato, concannella fopra.

D.

Perto di Vitella ripieno, con agresta dentro, & altri regali, alesso,

feruito caldo, con verdura sopra.

Sapore di Visciole in tondi sei.

Vn Polpettone all'Inglese in sorma di vn Giglio fiorito sopra., con Pignuoli ammollati, e Cocuzza di Genoua candita à lardelli.

regalato di Pafte reali, e limoni tagliati attorno. p.:

Due Cosciotti di Carnero, ripieni, e sottestati con diuerfi frutti

in fette dentro, con Barbaglia di Porco in fette, feruiti caldi condetti regali fopra, con Pafte reali, e limoni cagliati attorno.

8 Vn Particcio di cofciotto di Vitella lardato con lardo, e Calabazza di Genoua candita à lardelli, libre otto, con Carcioffi, e Tattufsoli dentro, feruito caldo con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina .

Vn' Infalața con Statuette dentro, e quattro piceole in tondi.

Na Croftata di Albicoques, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro (opra. p.

A'inne quattro di Campareccia arofto, regalate di fei Tefticoli d'Agnello lardati arofto, con Pafte, e melangole tagliate attorno. P. I. Pulcinelli dodici inuolti in rete arofto, feruiti caldi con Pafte.

sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pafticcetti fei singliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di Capretto, e Fegatetti, e Tefticoletti di Polli, con pignuoli, e pafferina dentro, con midolla di Vaccina, e feorza di Cedro candita, con Profutto in fette, & agretta in grani, fetuiti caldi con zuccaro (opra-p. I

Gafappos fei arofto, feruiti con falfa reale fopra, regalati di dodici Rondoni arofto, attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati.

Vn Palticcio all' Inglefe, con l'iftessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti ssogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni,e Tartuffoli di più dentro, con Carciossi teneti, seruito caldo con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra.

Vn Capretto intiero arofto, regalato di dodici Bragiuole di Vitella arofto, e paffate per falfa attorno, con Pafte, melangole, & limoni tagliati attorno.

Due Pollanche d'In iia groffe lardate minute, arofto, feruite calde con falla reale, & agrefta in grani bollita in detta falfa fopra, con fedici

952 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli dici Pafticerti di boccone alla Genouese, con conserna, e midolla dentro, attorno, con limoni tagliati.

Secondo seruitio di Credenza.

Simuteranno le faluiette.

	uita con zuccaro fopra.	p. g
2	Tartuffoli bianchi attartuffolati, regalati di fei Carcioffi aroftiti	i
	attorno, con melangole tagliate.	p, I
3	Formaggio di vna Villa addimandata Pinto, di forma, qual	Ę
- 1	buonifhmo.	p. 1
4	Pera san Giouanni, e Moscatelle.	p. 1
5	Carcioffi teneri, con fale, e pepe in tondi .	p. 1
6	Vline Catelane.	p. 1
	Vna Gondola di Mortellina, & altra verdura, ripiena di diuer. frutti, cioè di Pera, Albicocole, e diuerfe Ceragie dentro, con ne ue fopra, & vna Fontana fotto a detti frutti, che gettò acqua fred	
- 1	da di fiori d'Aranci alquanto tempo .	p. 1
8	Finocchio in rappe dolce.	p. 1
9	Albicocole, e Pera sciroppate.	p. 1
	Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto	
	auola dodici piatti di Porcellana fina di Confetti diuersi, senza salui	
	tto, e due piatti grandi di canditi diuersi di detta l'orcellana, e do	
	Confettioni polito li fleccadenti in fottocoppa d'Argento, in quat	tro

Lista terza da grasso, e magro. Cap. X L V II I.

Pranfo alli 24. Giugno 1620. in Roma a un piatto feruito in piatti reali con diciotto viuando di Cucina, e diciotto di Credenza, rigalato il graffo, di magro.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Frauole, e Meloni in tondi uno per forte alli Conuttats principali.

Api di latte fedici, feruiti con zuccaro fopra, regalati di butiro

	paffato attorno con zuccaro lopra.	p. 1
2,	Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra.	p. 1
3	Meloni tagliati in fette, con nieue fotto il piatto.	p. 1
4	Due Salficcioni di lombi di Porco cotti in vino, regalati di lingue	

di Porco falare, cotte in derto vino, in fette attorno, con limoni tagliati, e fette di Tarantello diffalato.

Vna Tartara con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e latte, & voua, con bianco mangiare, seruita con suli-

gnata sopra.

Due Capponi alefli, e paffati per falfa reale, e spoluerizzati conpoluere di Mostacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata di Genoua. candita a lardelli, regalati di sei Linguatte accarpionate, e riscaldate fopra la graticola, con zuccaro fopra attorno, con limoni tagliati. p. g Vn Patticcio di vna Lepre, in forma di detta Lepre, con verdu-

ra attorno. Due Pollanchette d'India affaggianate, e passate per salsa reale,

coperte con ftringhette di gelo di più colori , & attorno il piatto fei

Gugliette di detto. Bianco mangiare in forma di vna Corgninola, con li trè Monti,

regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati, e Nicchi attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Cauolo torzuto con profutto dentro in minestra .

T7 Na Torta alla Lombarda, con herbe dentro, feruita calda. con zuccaro fopra.

Zinna di Vaccina indorata, e fritta, seruita calda con auccaro sopra, con trè Piccioni fati in Addobbo partiti per metà, e fritti con fei Truottette accarpionate,e fritte attorno, seruite con zuccaro so-

pra, con melangole tagliate attorno. Due Capponi alessi coperti di Cocuzza ripiena, con sette di profutto , e formaggio grattato fopra , con cannella, regalati di fei Porcellette alesse attorno, doppo condite con butiro, e sugo di melan-

gole, e pepe fopra.

Vna testa di Vitella alessa, seruita con verdura sopra, con sei Truottette aleffe con loro condimento attorno per regalo.

Sapore di visciole, e di mandole Ambrogine in tondi sei .

Pollastrelli sei stufati, con agresta in grani, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco in fette, feruiti con detti regali fopra, regalati con sei Calamari ripieni, in Pottaggio attorno.

Vn Polpettone all'Inglese in forma di Aquila, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita a lardelli, regalato di dodici frittelle di Pefero

ignudo attorno, con melangole tagliate. Due Pollanche d'India più groffe di Cappone ripiene, e fottestate

con diuerfi frutti dentro , feruite con detti frutti fopra , con latte. d'Ombrina fritto in pezzetti attorno, co melangole, e limoni tagliati.p. s

Caprioletto giouane nel lombo libre otto appafficciato, con diueri, frutti, e mosto cotto dentro, con agresta in grani, feruito caldo con detti regali fopra, con fei Pasticcetti di latte d'O nbrina, Tarantello diffalato, Tartuffoli, con codette di Gambari, e spette dentro, con pignuoli, e passerina, conditi con butiro, seruiti con zuccaro fopra, attorno il piatto.

Vn Patticcio di Vitella in bocconi, con fuoi regali, & ingredienti da graffo, in forma ouata, con vn tramezeo di palta, e dall'altra parte Ombrina in pezzetti, con Tarantello diffalato, & altri regali, & ingredienti da magro, condito con butiro, ferusto caldo con zuc-

caro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

7 Na Crostata di Pera Moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Animelle di Mongana para 4. arofto, con quattro rognoni di Campareccia inuolti in rete arofto, feruiti caldi con falfa reale fopra, con sei bragiuole d'Ombrina attorno, passate per detta salsa, con limoni tagliati.

Patticcetti fedici alla Genouele, con conferna di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, con zuc-

caro forra,

Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Calamaretti fritti attorno, con melangole, e limoni tagliati.

Pasticcetti sei ssogliati, con Piccadiglio di Mongana, con suoi regali, &ingredienti, seruiti caldi con zuccaro sopra, regalati di latte,

& voua di Pesci fritti attorno, con melangole tagliate.

Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Lampredozze fritte, conpaste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vn Pafticcio reale in forma ouata grande, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di Piccioni, & altri regali da graffo dentro, con vno tramezzo di pasta come il sopradetto in bocconi, con Piccadiglio di Storione, & altri regali, & ingredienti da magro, seruito caldo, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua fopra.

Due Fagiani incartati arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti fopra, con diciotto Granci teneri fritti attorno, con

limoni tagliati.

p. I Vna Lepre intiera arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'osfi fopra, con sei Truotte fritte, e limoni tagliati attorno. P. 5

p.1

Secondo seruitio di Credenza:

Si muteranno le saluiette.

I T Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro	, ferui-
V ta con zuccaro fopra.	p. 1
2 Oftraghe cinquanta riportate in ventiquattro fcorze, ferui	te cal-
de con loro condimento fopra.	p. r
3 Due Aloguste, con oglio, pepe, & aceto sopra.	p.r
4 Formaggio Lodigiano libre dodici.	p. 1
Pera fan Giouanni.	p. r
Pera fan Giouanni. Neue di latte con cialdoni a fcartocci.	p.z
7 Vliue di Tiuoli . 8 Visciole Palombine, con verdura sotto .	p.r
8 Visciole Palombine, con verdura sotto.	p.r
9 Finocchio fresco in rappe.	p. t
10 Pera, & Albicocole sciroppate.	p. r
11 Barattoli fei di Cotognata.	p.1
Datal'acqua alle mani, e poste le Consettioni in Tauola in pia	tti dodi-
ci di Argento con faluiette fotto, e can itti diuerfi in due piatt	i reali, c
doppo posto li seccadenti in sei mazzetti di fiori , in tazza d'Ar	gento.

Lista quarta da grasso. Cap. XLIX.	
Cena alli 26. Giugno 1624: in Roma a un piatto, con un feruitio di C. uno di Credenza, feruita in piatti reais.	ucina, 👌
Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.	
Mille fanti in minestra .	
1 X7 Na insalata in piatto reale, e sei piccole.	
Meloni tagliati inpiatto, con neue fotto.	p. n
	p. g
3 Vn profutto di montagna cotto in latte, feruito con gelo di d'voua, e zuccaro fopra, con biscotti di Sauoia, e saiameta	
attorno.	
4 Vn Pafficcio di Vitella in forma di Aquila, seruito freddo con	p. r
dura attorno.	
	p.r
con zuccaro, e fugo di melangole fopra, regalata di bianco ma	
re fritto attorno, con zuccaro fopra.	p.t
6 Due Capponi alessi, coperti di rauiuoli senza spoglia, con zuo	
e cannella fopra, con formaggio di Parma grattato.	p.1
7 Ventiquattro Rondoni involti in foglie di vite arofto, con p	
sfogliate,mclangole, e limoni tagliati attorno.	P.E

356 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli	
8 Pafficcetti fei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella e fagare	tti . e
terricoletti di Polii, con icorza di Cedro candita dentro, & al	trire-
gan, lefuiti caidi, con zirccaro lopra.	D. 2
9 Pollanchette fei d'India incartate, arosto, seruite calde con s	alfa rea-
le, & agresta in grani bollita con detta falla sopra, con Paste sse	oglia-
te, e limoni tagliati attorno. 10 Mongana nel lombo libre otto Arosto, seruita calda, con Pass	P. 1
gliate, melangole, e limoni tagliati attorno.	
Brato, moral Boto, e minorir cagnati, accordo :	p.1
Primo, & vltimo seruitio di Credenza.	
Na Crostata di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentre	n.fer-
V uita con zuccaro fopra.	p. 1
Formaggio di Cretapartito per metà.	p. r
Pera Moscarellone, e San Giouanni.	- P. I
Finocchio in rappe fresco.	P-1
Vliue di Tiuoli . Pera sciroppare con fulignare sopre	p. 1
Pera sciroppate con fulignata sopra . Cotognata in sei Barattoli dentrod, vetro.	P. 1
Viscole Palombine, con verdura sotto.	P.4
Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni se	P-1
a fei tondi , con faluietta fotto.	pra
Lista quinta da magro. Cap. L.	
Pranso alli 20. Giugno 1623. à un Piatto da magro in Roma, con sec uande di Cucina, e sedici di Credonza, servito in Piattireali.	lici vi-
Primo seruitio di Credenza.	
Gelsi mori, Prugne monde, Capi di latte in tondi vono per so alis Conuitati, che li anderanno dati.	te
Na Giuncata, regalata di Ricotta passeta con Butiro den	tro.
V con zuccaro, & acqua rofa, feruita con zuccaro fopra.	p. r
Prugne verdacchie monde, con zuccaro fopra.	p.8
Meloni tagliati in fette, con Neue Totto-	D. 1
Tarantello diffalato cotto in Mosto cotto , regalato con Alic	c,c
fetre di limoni, con Oglio. Regamo. & Aceto fopra.	p. 1
Sei Frauolini accarpionati, & refritti, feruiti con zuccaro fo	ora,
regalati con dodici frittelle di Prouature freiche e Ricotta co fiori di fambuco dentro, feruite con zuccaro fopra attorno.	
Vn Passiccio di un Cesalo grosso in forma di detto Pescio, ser	Post
con verdura attorno.	
	Due Due
	- 44

Libro Selto .

Due Dentali groffi in Gelo, coperti di detto Gelo di fringhette di prù colori, regalati di detto Gelo in forma di Gugliette attorno, p. s

Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare, in forme di diucrfi Pescetti

attorno.

Primo seruitio di Cucina .

Cocuzzette con Agrefla in minettra , & alligata in voua .

7 Na Torta alla Genouese con Presunzuola dentro . con bieta. & herbette buone, condita con oglio, feruita calda conzuccaro fopra. D.I

Dodici voua fresche da benere in Salnietta.

P. I Due Spigole groffe aleffe, coperte con Sparagije Pefelli teneri,con fcorza, feruite con oglio, pepe, & agrefta chiara fopra. P.I

Vna Porcelletta di dodici libre aleifa, fernita con oglio, pepe, & agresta, con verdura sopra. p.I

Sapore di Mandole Ambrogine in tondi sei.

Voua in diaccio in Piatto d'Argento dodici, con zuccaro, e cannella fopra, regalate di sei frittate ripiene attorno, seruite con zuccaro fopra.

Calamari groffi fei ripieni, în Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, & voua sbattute dentro, ferniti con Cannella fopra, con Pafte passate per la sering i, e fritte ai torno, con limoni tagliati.

Triglie dodici arosto, regalate di sei Orate arosto attorno, con vn Marinato sopra di aceto bollito, con zibibo, e zuccaro dentro, sopra,

con agrefta in grappi sciroppata attorno.

Vn Pafticcio di Bragiuole di Dentale, con Tarantello diffalato, pignuoli, e passerina. con Peselli scafati, e Carciosti teneri dentro, conspetie à baltanza, seruito cal lo con zuccaro sopra... P.I .

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'infalata in piatto reale , e fei piccole in tondi .

T Na Crostata di Prugne senz'osso, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Calamaretti fritti, regalati di Lattarini di Castello Gandolso fritti attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati .

Pafticci tti fed ci , impaftata la pafta con butiro , & vous dentro , ripieni di conferua di prugne di Marfilia, con butiro fresco dentro, feruiti con fulignata fopra.

Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Cocuzzetta tenera a lardelli fritta attorno, con pafte sfogliate, melagole, e limoni tagliati.p. 1 Lam-

Lampredozze di Teuere ventiquattro, fritte, regalate di dodici

frittelle di Pescio ignudo attorno, con melango e, e limoni tagliati. p. r Vn Pasticcio ssogliato, con Piccadiglio di Dentale, e Pancia di Tonno, con Tarantello dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Tartuffoli, & agresta in grani fenz'ossi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro, & acquarosa sopra.

Linguatte fei fritte, regalate di faluia fritta attorno, con pafte sfogliate, melangole, e limoni ragliati.

p.I Sei Porcellette fritte, regalate di herbette fritte attorno, con pa-Ale sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.r

Secondo seruitio di Credenza

Si muteranno le saluiette. 7 Na Crostata di Pera san Giouanni, con zuccaro, e cannella dentro, feruira con zuecaro fepra. p. I Oftraghe cinquanta in scorze diciotto, con loro condimento sopra p. 1 3 Aloguste due, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. I Marzolini di Fiorenza vno, partito per metà. 4 p. I Pera san Giouanni, e Diacciuole. p. r 6"! Vliue di Romagna in tondi fei , & in piatto. p. r Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.r Finocchio in rappe. p. 1 Visciole, e Ceragie diuerse. p, s Albicocole sciroppare, con Pera. P. I Cotognata in scatole grandi due. D.I Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in tauola in dodici tazze

d'Argento, e canditi diuersi in due bacili, e steccadenti in sei mazzi di fiori sopra vna Sottocoppa d'Argento, posti doppo le Consettioni in-Tauola.

Lista sesta da grasso. Cap. LI.

Franso alli 29. di Giugno 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, e mezzant con quattordici viuande di Cucina , e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza

Ve Giuncate, regalate di dodici capi di latte attorno, seruite. on zuccaro fopra. Melangole di mezzo sapore trenta mondate li spicchi, serviti con

zuccaro lopra...

Guindas, cioè visciole Palombine, con verdura fotto, e neue sopra p. 2 Meloni tagliati in sette, con nieue sotto.

Due profutti cotti in vino, feruiti con fulignata fopra, doppo feodicati, e netti, regalati di lingue di Leccione in fette attorno. p.2.

6 Due Pafticci di pierna di ternera, con verdura attorno, in forma di Cappelli da Prelati.

7 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p.3

Mangiar bianco in forma di due Aquile, regalate di detto in forma di Malcheroni attorno.

Primo feruitio di Cucina.

Torfetti di lattuca in minestra, & alligati in voua, con agresta in grani dentro.

De Torte di Meloni, con ricotta, e formaggio grattato, con specie dolce dentro, feruite con zuccaro sopra.

Due ale di fegato di Vitella, in fegatelli involti in rete, regalati di Animelle di Capretto fritte, e palte reali attorno, con melangole tagliate.

Capponi quattro alessi, coperti di Cocuzza ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con fette di prosutto.

Sapore verde in tondi fedici.

4 Piccioni fedici flutati, con agrefla in grani, e profutto in fette, dentro, con altri diuerfi frutti. ferunti caldi con detti regali fopra, con pafe reali, e limoni ragliati attorno.
p.2

Due Polpettoni all'Inglele, in forma di Aquila, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, fioriti di scorza di Cedro candita, e
pignuoli, regalati con pasie, e limoni tagliati attorno.
p.:

6 Due Pasticci di Vitella in bocconi : e lardati ; con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio; con diuerse richeste di Polli ; e Carciosti teneri dentro ; seruiti con zuccaro sopra.

p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti grandi .

Ve Crossate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, feruite con zuccaro sopra.

Pollastrelli sedici inuoli in rete arosto, regalati di sedici bragiuole

di Vitella arofto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. P 3 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di prugne, mi-

dolla di Vaccina dentro, feruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno con zuccaro sopra, P. Ga-

Gasappos sedici , cioè Coniglietti arosto , seruiti con salsa reale , e zibibo bollito in detta falfa fopra, co paste, e limoni tagliati attorno . p.z.

Due Pafficci all'Inglese grandi à effe, con Piccadiglio di Vitella. pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Prosutto in sette, con agresta in grani dentro, con midolla di Vaccina, & vno spezzato di quattro piccioni per pasticcio, seruiti caldi con Gelo di chiara

d'vouz, e zuccaro fopra. p.z Due Pollanche groffe d'India, lardate minute arofto, feruite confalla reale, e Cappari di Genoua fopra, con Paste sfogliate, e limo-

ni ragliati attorno. Vitella nel lombo libre fedici arosto, fernita calda con Paste, mep. 2

langole, e limoni tagliati attorno.

Secondo feruitio di Credenza.

Ve Croftate di Visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro fopra. p. 2 Formaggio di forma Sinigliano, partito in mezzo. p. 2 Pera san Giouanni, e Moscatellone. P. 2 Vliue Valentiane. D.1 Albicocole con verdura fotto . p.2 Finocchio in rappe fresco. p.2 Visciole, e Ceragie diuerse. p. 3

Due scatoloni di conserua di Persiche. p. 2 Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette solamente, e poste le confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti d'Argento, con faluiette fotto, e quattro Piarti reali di canditi diuerfi , e fedici fleccadenti in Roniglietti di fiori in due Sottocoppe d'Argento.

Lista prima del Mese di Luglio. Cap. LII.

Pranso alli 2. di Luglio 1625. in Roma à un Piatto da grasso, seruite in Fiatti reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo feruitio di Credenza.

T Na Giuncata regalata di Ricotta, e Butiro passato con znecaro, & acquarola dentro, attorno, feruita con zuccaro fepra, e Nieue fotto in altro Piatto.

Fichi Gentili ventiquattro, con verdura fotto, con diaccio fopra. p. 1 Frugne verdacchie monde, seruite con zuccaro, & acqua rosa. fopra... p. 1

Mc-

Meloni tagliati in fette, con Nieue fotto in altro Piatto.

Due Salami Abruzzesi cotti in Vino, e partiti per meta, regalati di sfilatelle, con zuccaro, & acquarosa supra attorno. p.

6 Vn Iauoco di Palla di zuccaro, con diuerfi compurtimenti ripitani di Viciole, e Prugne iciroppate, & agrefta in grani, con conferua di Mela Appie deatro, con vna Colonnetta di detto zuccaro inmezzo, con l'Arme del Conustato in cima, feruito con Anici confetti fopra.

Due Pollanche d'India affaggianate, e passate per falsa reale calde, e lardate con Cocurza candita, e Torsetti canditi di lattuca d lardelli, regalate di Biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate, con sulenata sopra attorno.

Va Pafticcio di Vitella in forma di Lione a giacere, fernito con

verdura attorno.

Primo feruitio di Cucina.

Viuaruola con berbette , & agresta dentro in minestra.

Na Torta alla Genoue[e,con Capi dilatte & voua, con zuccaro, e cannella dentro, feruita calda con zuccaro fopra.

Vecelletti ventiquattro di Cipro flati a Addobbo, & Infarinati,
con pane gratatato, e fritti, feruiti con zuccaro fopra, regalati com.
Animelle di Capretto, e fegatetti di Polli in flecchetti di cannella, e
fritti, con pafte reali, melangole, e limonitagliari attorno.

p.

Due Pollanchette più groffe di Cappone aleue, copette con lattuca ripiena, con formaggio grattato, e cannella fopra, con profutto in fette.

Vn Petto di Vitella ripieno, alcso, seruito caldo con siori di Boraggine sopra. . p.s

Sapore di prugne in tondi, e falsa verde.

Pollastri sei ripieni in Pottaggio, con barbagsia di Porco in sette, & agresta dentro, con diuersi irutti in sette, seruiti caldi con detti

regali (opra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Polpettoni ripieni dodici di Cofciotto di Vitella, e fottefitati, con
diuerfi frutti, & agrefia dentro, feruiti caldi con pafte, e limoni ta-

gliati attorno.

7 Due Capponi perleffati, e fatti fena offi, e ripieni, & fottefati contagrefta, e Pera in fette, con prugne dentro, feruiti caldi contagrefta, e Pera in fette, con prugne dentro, feruiti caldi contagrefta, e Pera in fette, con prugne dentro, feruiti caldi contagrefia

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli detti regalifopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Vno spezzato di vna Lepre in Guarmugia, con prugne, e visciole, con agresta in grani dentro, doppo sossirita con cipollette, seruita calda, con vino, e mosto cotto, e spetie a bastanza sopra.con paste, e limoni tagliati attorno.

Vn Pañticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con vno spezzato di Capretto, con prosutto in sette dentro, con midolla di Vaccina, co altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn infalata in Piatte reale .

V Na Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Rondoni di nido, ventiquattro arofto, feruiti caldi, con pafte.

sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Palticcetti fedici più groffi che di boccone, ripieni con palta di Genona, e scorza di Cedro candira, con midolla di Vaccina dentro, feruiti caldi, con gelo di chiara d'vona, e zuccaro sopra.

Pulcinelli dodici involti in rete arofto, feruiti con falfa di agrefta, con detta agrefta in grani, bollita in detta falfa fopra, con pafte,

& limoni tagliati attorno.

Due Lepratti groffi lardati minuti arofto, feruiti con falsa baftarda, e limoni tagliari minuti sopra, con paste, e limoni taglati attorno.

4 Va Paficcio all'Inglefe, con Piccadiglio di Mongana, Animelle di detta Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette, piguoli, e pafferina, con agrefla in grani dentro, con fpetie a baftanza, e forza di Cedro candita, e quattro Piccioni in pezzi faruiro caldo, con gelo di zuccaro fopra.

Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite co salsa reale in sei vafetti di pasta, con agresta dentro, con limoni tagliati attorno.

Li quarti dietro di vn Capretto lardati arofto, feruiti caldi compafle sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

Na Croftata di Pera moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Formaggio di Creta, partito in mezzo.

Pera Diaccinole, e fan Gionanni.

Vline di Tinoli.

p.1 p.1 p.1 Ne-

Libro Sesto.	303
Neue di latte, con cialdoni a scartocci.	p.2
6 Mandole fresche monde, seruite nelle scorze -	p. t
7 Persiche in fette, seruite in vino, dodici.	p.1
Finocchio dolce in rappe, e gambi fresco.	P-1
9 Luiatica, e Moscatello, con neue sopra.	p. t
10 Pera sciroppate, e Persiche, con fulignata sopra	
11 Cotognata in fei barattoli di vetro .	p. I .
Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e t Confettioni in Tauola in dodici tazze di Porcellana, e	dinerficandini cioà
Meloni, Cedri, e Pera, con torfetti di Lattuca, e pal	ledi Genous . & st-
tri dinersi canditi in due bacili di detta Porcellana,	e doppo feruire le
Confectioni, posto li sieccadentiin sei mazzetti di fi	ori in vna razza
di Porcellana.	
di l'Olecanico .	
Lista seconda da grasso. Cap. 1	LIII.
Pranso alli 25. Luglio 1622. in Roma a un Piatto, seruit vents viuande di Cucina, e venti di Crede	o in Piatti reali , com nga .
Primo servitio di Credenza	•
Si saranno li piatti piccoli;cioè intondi bisogi	
. T/ Oua di Bufale regalate di ricorta, e butiro, pa	flati, con zucca-
ro, & acqua roia dentro attorno, con zuccat	o fopra. p.1
2 Fichi fan Pieri , e Gentili .	p.r
Meloni ragliati in fette, con nieue fotto.	p.1
4 Vn profutto cotto in vino, feruito con gelo di zuccaro fopra, doppo netto, regalato con foppreffa	
te attorno.	p.r
Vna Torta bianca di Monache, feruita con fiori di	uerfi attorno. p. s
6 Vna Pollancha d'India groffa arofto, e paffata per	falfa reale cal-
da, e lardata con Cocuzza candita, regalata di agref	la in grappi fci-
roppata attorno, con pasta di zuccaro in diuerse fori	ne di rofe, & al- 🕆
tre diuerfe.	P. 2
7 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di det	
to con verdura attorno.	p. 1
8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhet	te di gelo di piu
colori, regalato di detto gelo attorno, co nicue in altri	
9 Vn lauoro di pafta di sfoglio con butiro, in forma con mangiar bianco dentro, feruito con zuccaro fop.	ra. une Cuotti,
	forma di Lio-
ne a giacere, regalato di detto in forma di Aquile pie	cole attorno m s
ine a Bracere, regarde of detto in forma di ridune pri	con accordo. P.1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto con berbe , & agreffa dentro , in mineffra .

Na Torta con profutto in fette, e Prouature fresche, con agrefta dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, feruita calda con zuccaro sopra.

2 Fegati sei di Capretto innosti in rete, e fritti, regalati di trè teste di detto senziosi, indorate in pezzetti, e fritte, fermite con zuccaro sopra con paste di getto seitte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. t

y Vn Petro di Castrato alesso di libre otto, seruito caldo con siori, &
herbette sopra.

Sapor di Visciole, e salsa verde in tondi dodici .

Vn Polpettone all'Inglese, fiorito con scorza di Cedro candita à lardelli, e pignuoli in sorma di Rosa, regalato di Paste, e limoni tagliati attorno.

6 Lingue trè di Vitella apparticciate, con diuerti frutti, in fette dentro, con agrefta in grani, feruite con detti frutti, e spetie à bastanza fopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

7 Piccioni lei di cafa ripieni fenz'offi, e fottestati, & alligati in Piatto d'Argento, con latte, & voua, feruiti caldi con Anici confetti fopra, con Paste, e limoni ragliati attorno.

8 Vn Cofciotro di Caprioletto giouane in Guarmugia, con diuerfi frutti in fette, con Prugne, e Vifciole denero, con Agrefia, e spetie à bashanze, con barbagia di porco fastata in sette, e Mostocotto, ferrutto caldo, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno.

Duc Paparizipieni, e fottestati, con diversi frutti dentro, servici caldi con detti frutti, e spetie sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno.

No Palticcio di testa di Vitella in bocconi, con uno spezzato di quattro Piccioni, e diuerfe richete di Polli dentro, con Profutto, e pediconi di Carcioffi ceneri, & Agresta in grani, con spetie a bastanza dentro, fetuito caldo con guecaro sopra.

Secondo feruitio di Cucina .

Vn Infalata in piatto reale, e fei piccole.

Na Groftata di Perfiche, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Animelle di Mongana para quattro lardate arosto, fernite con-

'falfa reale fopra, con agrefta in grani, regalate di dodici Castraghe in Pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati.

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, ripieni di scorza di Cedro candita ren midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'vo-

ua re zuccaro fopra.

Starnotti fei inpolti in fette di lardo arosto , seruiti con falfa di agrefta, con detta agrefta in grani fopra, con Pafte sfogliate, e limoni tagliati attorno.

Pasticceruifei di Animelle di Vitella, e segatetti, e testicoletti di Polli, con Piccadiglio di Mongana dentro, con scorza di Cedro, Mi-

dolla di Vaccina de agresta in granisferuiti caldi con zuccaro sopra, p. r. . Fagianotti fei affaggianati feruiti con falla reale in vafetti fei di

Pafta, con agrefta in grani cotta in detta falfa dentro, con limoni tagliati attorno. Coniglierri d'India sei ripieni arosto, lardati minuti, seruiti con-

falfa reale, e Cappari di Genoua fopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. Va Pafticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, e Polpette at-

torno, con pignuoli, e passerina, midolla di Vaccina, e Prosutto dentro, con scorza di Cedro candita, e sedici rondoni, con agresta in grani, & altri diuerfi regali dentro, feruito caldo con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra.

Due Pollanche d'India lardate minute arosto, servite con salsa. reale, e Pera Moscarelle corre in detta salsa sopra, con Paste ssogliate, e limoni tagliati attorno.

10 Due quarti dierro di lepre lardati minuti Arosto, seruiti caldi,con falfa baftarda, e limoncelli tagliati minuti fopra, con Pafte, e limoni tagliati in fette attorno.

Secondo servitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette.

TNa Croftata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. p. I Carcioffi teneri attartuffolati, regalati di fei Carcioffi ripieni at-

torno, con Melangole tagliate. p. 1 Formaggio Parmigiano. p.I Pera Diaccinole, e Moscatelle. p. r

Vline d'Afcoli. Pol Neue di latte, con Cialdoni à scartocei. P. 2 Visciole Palombine, con Nieue sopra. P. I

Einocchio fresco.

P.I Moscatello, e Luiatica, con Nieue sopra. P. I Pe-

Pera diuerle sciroppate, con sulignata sopra.

Cotognata in vno scatelone.

p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e tonaglia, e poste le Consettioni in Tauola in dodici piatti con faluiette sotto, di diuerse sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Consettioni posto il steccadenti in sei mazzetti di fiori sopra vna Canestrella d'Argento indorata si la Mensía.

Lifta terza da graffo. Cap. LIV.

Gena alli 18. Luglio 1622. a un piatto , feruita in Roma in piatti reali, con un feruitio di Cucina, & uno di Credenza.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Vn insalata in piatto reale , e set piccole in tondi .

- V Voua di Bufale, feruite con zuccaro fopra, regalate con butiro paffato attorno, con zuccaro fopra.
- Prugne verdacchie monde feruite co zuccaro fopra, e niene fotto. p. 1
 Meloni tagliati in fette con niene fotto.
- 4 Soppressate di Nola cotte in vino partite per metà, regalate con
- falficcione di Fiorenza in fette attorno.

 p. I

 Sei Piccioni flufati con agrefta, e diverfi frutti dentro, con barbaglia di Porco falata in fette, feruiti caldi, con limoni tagliati
- Fegati sei di Anatre inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa di agressa soprani di detta agressa, con cuccaro, e cannella dentro, regalati di sei zampetti di Vitella, senz'ossi, e fritti attorno, con passe, e limoni tagliati.
- 7 Due Capponi aledi, serviti con sette di pane biscottate sotto, con brodo grasso, & voua sperdute sopra, con sormaggio grattato, zuccaro, e cannella.
- Pollaftri fei affaggianati, feruiti caldi, con melangole, elimoni tagliati attorno.
- o Vn Pafticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, e diuerfe richefte di Polli, con midolla di Vaccina, e fcorza di Cedro candira dentro, con agrefta in grani, pignuoli, e pafferina, con roffi d'vona dure,
 feruito caldo con zuccaro fopra.
- 10 Starnotti sei inuolti in foglie di vite, con lardo dentro, arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno.
 - Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti caldi con melangole, e limoni tagliati attorno.

- Or Coule

Primo, & vltimo seruitio di Credenza .

I T 7 Na Crostata di visciole, con zuccaro, e cann	clla de	atro,	er-
V uita con zuccaro fopra.			p. 1
Vn Marzolino di Fiorenza partito in mezzo.			P.I
Pera diacciuole, e Franzese, con neue sopra.		16	p. r
Vliue delle montagne di Pescia.			p. 1
Vliue delle montagne di Pescia. Finoc hio fresco in rappe. Luiatica, e Moscatello con nieue sopra.		1	P. 1
6 Luiatica, e Moscatello con nieue sopra.			p. 1
7 Ceragie Palombine, e Marchiane.			p. 1
Pera Franzese sciroppate, con Anici sopra.			p. 1
Cotognata di Valenza in scatoloni due.		111	P. 1
Data l'acqua alle mani con steccadenti sei , in fette	di limo	ncelli it	VD2
Sottocoppa d'Argento .		9	

Lista quarta da grasso. Cap. L V.

Pranse alli 22. Luglio 1625, in Roma a un piatto, seruito in piatti mezzani, con un seruitio di Gucinà, & uno di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Api di latte , regalati di butiro passato att	torno , feruiti con zuc-
caro fopra	p.1
2 Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	p.1
3 Vna Mortadella cotta in vino partita in mez	ze, con Crostini di pa-
ne fotto, fervita calda.	p. 1
4 Fegati , & Animelle di Capretto fritte , feri	niti caldi con paste,
melangole, e limoni tagliati attorno il piatto	. р. в
Piccioni di Palombara in Pottaggio, con diu in grani dentro, con profutto in fette, feruiti	con detti regali fopra,
con paste di getto fritte, e limoni tagliati atto	rno. p. r
6 Vna testa di Vitella alessa, in drappo bianco	
verdura fopra.	p.r
7 Due Capponi alessi, coperti con Cedriuoli rij	pieni, feruiti con for-
maggio grattato, e cannella fopra. Sapore verde in tondi fei.	p.r
8 Vn Pafriccio di Vitella in pezza intiera, lan enzzata di Genoua candita a lardelli, con fuoti	data con lardo , e Co- regali dentro , feruito

Tortore otto inuolte in foglie di Vite arosto, seruite calde con Pa-Re, e melangole tagliate attorno.

caldo, con zuccaro fopra.

768 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli 10 Vitella lattante nel Lombo libre otto arofto, feruita calda, con Pafte, melangole, e limoni tagliati attorno.

Primo , & vltimo seruitio di Credenza.

	T Na Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, se	ruita con
	V zuccaro fopra.	p.t
2	Formaggietti di Romagna, partiti in mezzo.	p. 1
3	Pera bugiarde, e Diacciuole.	p. r
4.	Vliue di Tiuoli.	p.£
5.	Finocchio in rappe, e gambi freschi.	p.1
6	Ceragie diuerse di Montagna.	p.t
7	Lulatica, e Moscatello, con Nieue sopra,	p.r
8	Pera , e Persiche in fette sciroppate .	P.1
1	Data l'acqua alle mani, e steccadenti sei in fette di limoni	nel Bacile

dall'acqua che si dà alle mani. Lista quinta da magro. Cap. LVI.

Pranso alli 18. di Luglio 1624. in Roma a on Piatto, seruito in Piatte reali con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Prauole, & Alici con Gelsi mori in tondi vno per forte à tutti à chi va dato de Conuitati Principali.

T Na Tartara in piatto, feruita con zuccaro fopra.

2	V Fichi gentili, e san Pieri, con nieue sotto.	p. 1
3	Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	p.1
4		-
	ue fopra.	p. 1
5	Tarantello disfalato cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette tramezzato con Alici, con oglio, & aceto sopra, con limoni taglia	
	ti attorno.	p.1
6	Vna Torta di Monache bianca, seruita con fiori attorno.	D.I
7	Vna Truotta cotta in vino, e salpimentata, di libre dieci, seruit	
	con saluierra bianca sotto, con Tarantello in sette, e Bottarga taglia ta sottile attorno, con sei vasetti di pasta, con sapore di viscio	
	le dentro.	p.I
8	Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di Pesce, servito co	n.

Due Trnotte di libre quattro l'vna accarpionate, coperte confiringhette di gelo, regalate di detto gelo attorno di più colori.

um my Google

Bian-

p. 1

to Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di vita l'arcaruga, regalata di detto in forme di Nicchi attorno. p.

Primo feruitio di Cucina.

Morfellata di polpa d'Ombrina , & alligata in vous in minestra .

Na Torta con voua di Bufale, e Capi di latte dentro, con conferua di Pera incorporate, e peste insieme, con rossi d'vouasbattucinelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra.

Voua (perdute, con suppa di pane biscottato in sette sotto, conlatte, ebutiro fresco sopra, servite con zuccaro, e cannella sopra, p. a

Yna Spigola di libre otto cotta in vino bianco, coperta con vifciole cotte in detto vino, con zuccaro, & odore di cannella a baltanza dentro, con fette di pane bifcottate fotto, ferinta con zuccaro fopra... p.

Due Porcellette groffe aleffe, service con verdura di herbette, e

Sapor bianco con mandole, stemperato con agresta.

5 Calamari groffi ripieni in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, con voua sbattuie dentro, feruiti con cannella fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Tartarughe fei di terrá in Pottaggio, con agrefta in grani dentro, feruite nelle loro (corze doppo nette, con paíte paílate per la leringa, e fritte attorno, con zuccaro fopra, & limoni tagliati in fete attorno.

Rauiuoli fenza spoglia, con herbette buone, e formaggio di Parma grattato, e Prouature stesche, con voua, e zuccaro dentro, seruiti con detto formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro stesco.

Polpettoni dodici ripieni di pancia di Tonno, arofto allo spedo, seruiti caldi con falsa reale cotta con grani di agresta dentro, sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Voua dodici ripiene, regalate di dodici frittelle con fiori di fambu-

co dentro, attorno, feruite con zuccaro fopra.

Triglie dodici arofto, feruite con falfa reale fopra, con pignuoli, & agrefla in grani cotta in detta falfa, con pafte, e limoni tagliati attorno.

11 Vn Paficcio di pancia di Tonno in bocconi, con Tarantello dentro, con codette di Gambari, pediconi di Carcioffi, peretta di Ranocchi, con Tartuffoli, & agrefta in grani con pignuoli, & altri regali dentro, feruito caldo, con zuccaro fopra.

Aaa

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale, e sei in tondi.

ł	T 7 Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, ser-
	V uita con zuccaro fopra.
2	Granci teneri ventiquattro fritti, doppo morti, in latte, feruiti
	caldi, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. t
3	Pasticcetti più che di boccone sedici, con conserua di Pera Mo-
3	Pasticcetti più che di boccone sedici, con conserua di Pera Mo-

featelle dentro, con buriro fresco, feruiti con gelo di chi ara d'voua fopra, con zuccaro a bastanza.

Linguatte sei fritte, regalate con paste, melangole, e dimoni ta-

gliati attorno.

Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, regalate di passe sso-

gliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

6 Vn Dentale di libre dodici arofto allo spedo, e lardato con Tarantello, & Alici, servito caldo, consalsa di agresta corra, con gra-

ranteilo, o Alia, seruito caido, contain di agretta corta, con grani di detta dentro fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

7 Vn Pafticcio sfogliato grande, con Ficcadiglio di Tonno, pigonoli, e pafferina, con fcorza di Cedro, e codette di Gambari, pe-

retta di Ranocchi, con Tartuffoli dentro, con spetie, & agresta in., grani, con Tarantello in sette fottili, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra.

Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti, attorno, con pa-

de sfogliare, melangole, e limoni ragliati attorno, e p

Sei l'ittate ripiene a l'arroccio, con Pera mofcatelle feiroppate,
 à agrefà in grani i feruite calde con zuccaro, è cannella fopra, regalate di felci l'iritelle di Pefcio ignudo attorno, con limoni ragliazi, p. f
 Truotte fei di vna libra l'vna fritte, regalate di faluia fritta fopra, con pafte sógliate, melangole, e simoni ragliazi autorno.
 p. s

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

Tragbé cinquanta, ferulte in ventiquattro (corze di dette, con loro condimento, con melangole tagliate attorno.

Due Alogufte, feruite nelle loro (corze doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto (opra, regalate di codette di Gambari attorno, e limoni tagliati,

Vna Croftata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, fer-

uita con zuccaro fopra.

Formaggio Pecorino di Cortona partito in mezzo.

Pera bugiarde, e diaccinole.

Pera bugiarde, e diaccinole.

Car-

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi.	p. t
7 Vliue di Monte Pulciano.	p. r
Finocchio dolce in rappe fresco.	p. r
9 Perfiche tagliate in vino, dodici.	p. 1
10 Ceragie Graffione, e Palombine di montagna .	p.1
11 Moscarello, & vua Promaticcia.	P. 8
12 Prugne sciroppate, seruite con Anici consetti sopra.	p. 1
Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e post	
fettioni in Tanola in dodici piatti , con saluiette sotto , & cand	
in due bacili d'Argento, e sei fleccadenti in vna tazza d'Argento	o, con sci
mazzetti di fiori.	
Lista sesta da magro. Cap. LVII.	
Pranfo alli 25. di Luglio 1625. in Madrid a due piatti, feruito in pia	tti mezea-
mi , con diciotto viuande di Cucina , e diciotto di Credenza	
, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Primo seruitio di Credenza.	
Atas, cíoè Capi di latte fedici, regalati di fedici Giuncan torno, feruite con zuccaro fopra.	telle at-
torno, feruite con zuccaro fopra.	p. 1
2 Fichi gentili con verdura, e niene fotto.	p.2
3 Moroni gelli, feruiti con zuccaro fopra, e nieue fotto.	D. 2
4 Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	P. 2
Atunno, cioè Tarantello diffalato cotto in vino, con zuccar	ro den-
tro in fette, tramezzato con Alici, regalato attorno di ma	indole
monde, e zibibo, con zuccaro fopra, in fette di fcorze di lia	ioni . p.s
6 Due Torte bianche, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua l	
7 Truotte fedici accarpionate, regalate con agresta in grani	fcitop-
pata in grappi attorno, con limoni tagliati.	p.2
8 Due Pafficci di due Barbi di sei libre l'vno, con loro condin	aento ,
in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno.	p-2
9 Bianco mangiare, con polpa di Pesci dentro, con latte, e f.	arina_
· di Rifo, con zuccaro a bastanza, & acqua rosa, in forma di du	ic Del-
fini, regalati di detto in forme di Pignoceati attorno.	p.1
No. Country D. Country	•

Vouatteree in minestra, cioè fauetta d'voua.

Ve Torre alla Genouese, con herbe dentro, & voua, con Ricotte, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella a bastan-

Voua sperdute in acqua, seruite con biscotti di pane di Spagna.

za, feruire con zuccaro fopra.

Libro Selto.

Amount Chook

forto,

forto, con latte bollito, con butiro fopra, con zuccaro, e cannella. p.2 Tartarughe sedici in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nella fcorza.

Due Barbi di libre sedici alessi, seruiti caldi con oglio, & aceto so-

pra, con verdura. Voua ventiquattro, in diaccio in piatti di Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalate con voua filate attorno il piatto, setuite con zuccaro foora. p.2

Truotte sedici alesse in vino , seruite con latte di pignuoli sopra. , con pignuoli, e pafferina, con cannella, e limoni tagliati attorno.

Voua ventiquattro ripiene, feruite con zuccaro fopra, regalate di voua miscide passate per la seringa attorno. p.2

Rauiuoli fenza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro,

e cannella fopra...

Due Pasticci di Anguille in pezzi, con pignuoli, e passerina, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli bianchi dentro, con Tarantello diffalato, e Peretta di Ranocchi, serviti caldi con znecaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

Ve Crostate di Guindas, cioè Visciole, con zucearo, e cannella dentro, servite con zuccaro sopra.

Ranocchi in Peretta fritti, ferniti con agreftata fopra, regalati con Calabazza fritta, con Palta di sfoglio con butiro dentro, con zuccaro

fopra attorno.

Passiccetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conserua di prugne, con butiro fresco denero, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopra. P.2

Peleetti piccoli di fiumi fritti, regalati di faluia fritta attorno, con

pafle, melangole, e limoni tagliati.

Tortiglie sedici à scartocci ripiene con Cocuzza candita di Genoua, & agresta in grani sciroppata, seruite co zuccaro, e canella sopra. p.2 Barbi sei di tre libre l'vno fritti, regalati di foglie di Boraggine.

fritra attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati .

Anguille sedici facre in ruotoli, e fritte, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste, melangole, e kmoni tagliati. p.8

Due Pasticci di otto Lamprede groffe in pezzi, con pignuoli, e pafferina dentro, con Tarantello diffalaro, e spetie a baffanza, conpane grattato, mandole soppelte con vino à done sono morse dette Lamprede dentro, ferviti caldi con zuccaro fopra.

Truotte sedici fritte, regalate di sedici bianchi mangiari in pasta di sfoglio, con zuccaro fopra, con melangole tagliate attorno. p.2

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

di mari anno in jamen a	
I D'e Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, se con zuccaro sopra. Tarustios bianchi attarustiolati, detti Criadillos di Tierra, se ti con melangole attorno. Formaggio di Siuglia forme due spaccate. Pera Molcatelle, e Diacciuole. Carciosti ceneri, con sale, e pepe in tondi. Vliue Valentiane. Visciole, e Ceragie diuerse. Melacottones, cioè Persiche in sette in Vino. Due Catoloni di Corognata di Portugallo. Due Confettiere d'Argeno, con diuersi compartimenti, ri di diuerse sorti di diuerse sorti con Parlico per di di diuerse sorti con Parlico per di di diuerse sorti con Parlico si nruedicillas de limon nume ci, nelli Bacili da lauate le mani.	p.2 erui- p.2 p.2 p.2 p.2 p.2 p.2 p.2 p.2 p.2
Lista prima del Mese di Agosto da grasso. Cap. L VIII.	
Pranse al primo di Azosto 1624, seruite in Roma à un Pistto in Pia con diciotto Vinande di Cucina, e diciotte di Credenza	tti reali,
Primo seruicio di Credenza.	
Na Giuncata regalata di Butiro passato per la feringa atte feruta con auccaro sopra. Fichi Gentila, e Bianconi con Nieue sopra. Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto. Salami di Bologna cocti in Vino, partiri per metal, regalati e ficcioni di Fioranza in sette attorno. Vina Tartarain (alla, con diuersi compartimenti, ripieni di ma, e bian o mangiare, o voua, e latte, seruita con sullignata so Moscatello con voa coperta di zuccaro in grappi, seruito co uictta bianza sotto. Vu Pasticcio di vna Poslancha d'India, in forma di Aquila,	p.t p.t p.t di Sal- p.r i Cre- ppra. p.t on fal- p.t ferui-
to con verdura attorno. 8 Dac Capponi (alpimentati, coperti con stringhette di Gelo colori, regalati con detto Gelo in Gueliette attorno.	di più p. r

Bianco mangiare in forma di Camello a giacere, con caricha, regalato di detto, in forme di Pignoccati attorno . p. I

Primo seruitio di Cucina .

Cedriuoli, e Cocuzaette ripiene in mineffra, & alligate in voua:

TNa Torta di orzo mondo, con voua, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, feruita con zuccaro fopra. Animelle, e fegato di Mongana fritte, seruite con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno.

Due Capponi aleffi, coperti con rauinoli senza spoglia, seruiti con

formaggio grattato, e cannella fopra.

Petto di Castrato alesso, regalato con cipolle ripiene, e barbaglia di Porco in fette attorno. p. I

Sapore di lazzaruole, e visciole in tondi sei.

Pollastrelli fei stufati , con dinersi frutti , & agresta dentro , con. profutto in fette, regalati di paste reali, e limoni tagliati attorno. p. s Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, sei, ouati, fioriti di pignuoli,

e forteftati , con agrefta in grani dentro, regalati con pafte reali , e limoni tagliati attorno.

Porchetti d'India otto ripieni , e fotteffati , con diuerli frutti , & agresta in grani dentro, seruiti con detti regali di frutti sopra, con. paste, e limoni tagliati attorno.

Due Papari ripieni, e fottestati, con Pera in fette, prugne, e visciole dentro, con agresta in grani, e prosutto in sette, serniti con. detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di vna testa di Vitella, in bocconi, con diuerse richeste di Polli, e prosutto in sette, con midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, & agrefta, con spetie a bastanza, feruito con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Uninsalata in piatto reale, e sei intondi.

T Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro fopra.

Braginole dodici battute con la costa di coltello, di Vitella Mongaha , e lardate arofto, scruite con salsa di agresta sopra, regalate di dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. r Pasticcetti sei ssogliati, con Piccadiglio di Vitella, vecelletti diuer-

fi, e fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, feorza di Cedro , profutto in fette fottili , con agrefta , e spetie a bastanza, & altri

regali, feruiti caldi con zuccaro fopra.

Starnotti octo Arosto, seruiti von falfa reale fopra, qon grani di agresta cotti in detta salfa, regulati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

p

Vna Porchetta ripiena, con diuerfi vecelletti, & altri ingredienti, arofto, feruita calda, con pafte, melangole, & limoni tagliati

attorno.

6 Piccioni di Casa lei AroRo, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, seruiti caldi con paste ssogliare, melangole, e
limoni tagliati attorno.

Vn Pafficcio sfogliato, con l'ifteffi regali, & ingredienti delli fopradetti Pafficcetti sfogliati, con pignuoli, e pafferina, & vno fpezzato di quattro piccioni di più dentro, feruito con zuccaro, & acqua

rofa fopra.

gliati attorno.

coppa d'Argento.

8 Vna Lepre infera lardata minuta doppo rifatta arofto, feruita con falfa reale, e limonocelli trinciati minuti fopra, con pafte sfogliate, e limono i tagliari attorno.

y Nr Cosciotto di Castrato con Rosmarino, e Saluia dentro, con spigoletti d'Agli, serutto caldo, con paste, melangole, e limoni ta-

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette bianche .

•	Na Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, f	
	V ta con zuecaro fopra.	₽.1
2	Formaggio Piacentino di forma	P. 1
3	Pera Bergamotte, e Ruspide.	P. 1
4	Neue di latte, con Cialdoni à scartocci.	P-2
5	Vline di Spagna.	p. z
6	Mandole freiche monde nelle scorze	p.r
7	Perfiche tagliate in vino .	P. 8
8	Finocchio fresco.	P. E
9	Prugne Pernicone con Nieue fopra :	P.#
10		p. z
11	Perfiche sciroppate con sulignata sopra.	P.E
12	Cotognata in sci Barattoli .	P. E
- 1	Data l'acqua alle mani , e mutata la Touaglia, e poste le Conf	
	Tauola in dodici Piatti, con faluiette forto, e diuerfi Canditi, in	
	cili , e fei tondi , con faluiette bianche fopra , con Coltello , e Ci	

to folamente, e doppo feruite, sei Reccadenti in mazzetti di fiori in Sotto-

Lista seconda da grasso. Cap. LIX.

Pranfo alli 10. di Agosto 1624. in Roma a vn piatto , servito in piatti reali , e mrzzani, son vents viuande di Gucina, e vents di Gredenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli à quelli Connitati che anderanno fatti .

z	L lorita regalata di Ricotta, e butiro paffato, con zuccaro, &	
	qua rofa dentro, feruita con zuccaro fopra.	P.I
2	Prugne damascene, e pernicone monde, seruite con zuccaro	
	pra, con nieue fotto.	p. 1
3	Fichi Brugiotti, e Bianconi con nieue fopra.	p. r
A	Meloni rossi ragliati in fette, con nieue forto.	p. r
3	Salami due di Parma di Lombi di Porco cotti in Vino, spaccat	į įc
-	regalati di Lingue di Boue falate cotte in Vino, in fette attorno.	₽∙r
6	Vn lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti, ripi	eni

6 Vn lauoro di pafta ordinaria, con diuerfi compartimenti, ripieni di conferua di Mela cotogne, con diuerfi frutti feiroppati, de agrefta in grani ancora, feruito con fulignata fopra.
7 Vna Pollancha d'India affaggianata, e paffata per falfa calda, e lar-

data con torfetti di lattuca candita a lardelli, regalata di fei limoncelli canditi, e bifeottini di Mantona attorno. P Pafticcio di vna Lepre intiera lardata con spetie a bastanza den-

tro, feruito con verdura attorno.

9. Vna Guglietta di gelo con vno spezzato di Cappone attorno, coperto di detto gelo di più colori, con nieue in altro piatto sotto.

10. Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto in forme di
Sirene attorno.

9.1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni di Torre sei in minestra con agresta dentro.

Na Tortacon Ricotta, e Prouature freíche, con zuccaro, e cannella, & herbe buone dentro, feruita con zuccaro (opra, p. 1) Vecellecti di Cipro fatai in Addobbo ventignattro, firiti, regalati di trètefle di Capretto fenz'offi in pezzi indorati, e fritti, feruiti con zuccaro (opra, con limoni tagliati, e pafle attorno.

Due Capponi aleffi coperti di Cauolo fiore, con profutto in fette, e formaggio grattato (opra, con pepe, e cannella.

Vecelle di Vicella in pota in degrano aleffa, feruita con verdura.

Vnatefla di Vitella inuolta in drappo alessa, seruita con verdura di fiori sopra.

Sapore di visciole, e falsa verde in tondi.

9 Piccioni di cafa fei ripieni fenz'offi,e fotteffati con pignuoff, e paferina dentro, & alligati con latte di pignuoff, e roffi d'voua, feruiti caldi con carnella fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p.

6 Vn Polpettoneall'Inglese in forma di rosa, fiorito di torsetti di lattuca candita a lardelli, e pignuoli amollati in acqua sopra, regalato

con paste reali , e limoni tagliati attorno.

7 Braginole di Vitella Mongana ben battute, e fotteflate, con agreftà in grani, e finocchio foppefto dentro, feruite calde con faifa di agrefta fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Trè Anatre ripiene con diuersi frutti, & vecelletti dentro, e sottestate con frutti, & agresta in grani dentro, seruite calde con detti

frutti fopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Due Leprattoni spezzati in Guarmugia, con prugne, e visciole fecche dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

gneti attorno.

Vn Pafficcio di vno spezzato di trè Conìgli, con diuersi Vccel
letti, e segatetti di Polli, con prosutto in sette dentro, con pignuo-

li, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina..

secondo terunto di Cucina.

Vn infalata in piatto grande, e sei in tondi.

V Na Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Tortore sei attortorate arosto, regalate con sedici Castraghe arosto attorno, con paste ssogliate, melangole, e limoni tagliati. p.

3 Pafficcerti fedici alla Genouefe, con conferua di Perfiche, e midolla di Vaccina dentro, feruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopra.

Quaglie sedici arosto, regalate con paste di sfoglio, melangole, e

limoni tagliati attorno .

9 Pafticcetti fei sfogliati, con tre vecelletti per Pafticetto, con-Animelle di Vitella, e fegatetti di Polli, & agrefta dentro, con midolla di Vaccina, pignuoli, pafferina, con spetie a baftanza, feruit ciadi 5 con zuccaro lopra.

6 Fagianotti fei affaggianati, feruiti con falla reale in vafetti di pa-

fta, con agrefta in grani dentro, con ligioni tagliati attorno. p. a Vn Palticcio all'Inglefe con Piccadiglio di Vitella, & altri ingre-

dienti, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vecelletti dentro, ser pitto con zuccaro, e gelo di chiara d'vona sopra.

8 Quattro Porchette d'India ripiene arosto, seruite con salsa reale, con agressa in grani dentro, con paste, e limoni tagliati attorno.p. r

Vna Pollancha d'India lardata minuta arofto, feruita con fal-Bbb fa

fareale fette at 10 Vite	Pratica, e Scalcaria d'Ant, Frugoli :, e Cappari di Genoua fopra, con paste, e limoni tagi ttorno. Ila nel lombo arosto, libre otto, seruita calda con paste ; e limoni tagliati attorno.	p. 1
	Secondo seruitio di Credenza.	•
	Secondo ieruitio di Credenza.	
	Si muteranno le faluiette.	
1 T71	Na Croftata di Perfiche, con zuccaro, e cannella dentr	o, fer-
	uita con zuccaro fopra .	p.1
2 Vn	Marzolino di Fiorenza spaceato in mezzo.	p. s
3 Pera	Moscarellone, e Bugiarde.	p. r
4 Nof	ce monde, feruite in vino roffo.	p.1
- Dani	Taba annu la constitución de la	

9 Perfiche fenz'offi feiroppate, feruite con Anici Confecti fopra. p. 1
10 Cotognata in fei brrattoli di vetro. Data l'acqua alle mani, e mutate faluiette, e tousglia, e poste le Confectioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuerfi in due plat-

Vliue di Romagna. Finocchio fresco in rappe, e gambi. Moscatello con nieue sopra.

ti reali, e seccadenti sei, in tondi, con sei saluiette sotto in mazzi di siori. Lista terza da grasso. Cap. LX.

Pranso alli 15. di Agosto 1613, in Roma, a un piatte rinforeato, struite in piatti resii, da magro, e grasso, regalate con il magro con ventiquatiro cuuande di Cuesta, e ventiquattro di Credenza...

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli a chi vanno fatti .

1	Api di latte fedici , feruiti con zuccaro fopra , regalati con b	uti-	
	ro paffato attorno, con zuccaro fopra.	P.	
2	Prugne pernicone monde, feruite con zuccaro fopra.	P.	
3	Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	p.	
4	Moscatello fresco có vna coperta di zuccaro, con dragante dentro,		
•	che pare confetto, seruito in Canestrella strasorata d'Argento.		
5	Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, partita per metà, e	po-	
-	fa in caffa di pafta, con profutto sfilato attorno, con zuccaro, &	ac-	
	qua rofa fopra.	P.	
6	Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli, de	рро	

to see to Consile

paffati per falía di fugo di limoncelli, & agresta, lardati, con scorza di Cedro candita, e torsetti di lattuca a lardelli, e posti in cassa di rileno in forma onata straforata, rettada due Leoncini a sedere con vina zampa per vino, con sulignata sopra.

Vna Torta bianca fatta da Monache, feruita con gelfomini di Spa-

gna, & altri fiori attorno.

Truotte accarpionate quattro di tre libre l'vna, seruite con zuccaro sopra, regalate con agresta in grappi sciroppata, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdu-

ra attorno.

to Vna Pollancha d'India arosto, e passata per sassa calca, e lardata con Cocuzzata di Genoua, e posta in cassa di passa ouata, eretta da due Draghi dal mezzo in sù.

61 Gelo in forma di diuerfe Gugliette, con vno fpezzato di Capponi fotto, regalato di detto gelo in forma di fette di profutto attorno. p.

12 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma di Delfino, regalato di detto, in forme di diuerfi Pefci attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca in minestra, & alligata in vous con agresta dentro.

Na Torta di Crema, feruita con zuccaro fopra.
Tomafelle difegato di Vitella ventiquattro, regalate di fei Piccioni partiti per metal, flati in Addobbo, e fritti attorno, feruiti con zuccaro fopra, con palte reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.z. Due Capponi aleffi, operti di Ceartunoli ripieni, con fette di bar-

baglia di l'orco, formaggio grattato, e cannella fopra. p 4 Vna testa di Ombrina grossa alessa in vino, regalata di petto di

Caftrato aleffo in più pezzi attorno, con verdura di fiori, & nerbette forra.

Sapore di lazzaruole, e falía verde in tondi dodici.

Pollaltri otto flati in Addobbo flufati, con diuerfi frutti in fettedentro, con pignuoli, e paferina, e spetie a bafanza, seruiti caldi con detti regali fopra, con pafe reali, elimoni tagliati atrorno. p. t

6 Vn Polpettone all'Inglefe, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita, regalato di otto Carpioncini accarpionati, con limoni tagliati attorno. p. 8

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 P Olpettoni di Cosciotto di Vitella ripieni arofto, seruiti consalsa di agresta sopra, con grani di detta cotti in detta falsa, re-Bbb 2 gala-

galati di otto bragigole di Pancia di Tonno attorno, con limo-

ni tagliati .

Piccioni cafalini otto, con agrefta, & altri regali dentro, ripieni, e fortestati, & alligati, doppo corri, in piatto d'Argento, con latte, & voua, seruiti con fulignata sopra, regalati di otto Carpioncini accar-

pionati in falfa reale attorno, con limoni tagliati.

Vna testa di Vitella ripiena , con Animelle di detta, e fegatetti di Polli, piccadiglio di detta Vitella, con pignuoli, e passerina, e diuerfi frutti, con midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, & spetie a bastanza, e sottestata, con altri frutti, & agresta in. grani dentro, seruita con detti regali sopra, con sei Tartarughe in. Pottaggio nelle loro fcorze attorno, con limoni tagliati.

Due Oche ripiene, & fotteftate, con diuerfi frutti dentro, feruite con detti frutti fopra, con paste, e bragiuole sei di pancia di Tonno

arosto, passate per salsareale attorno, con limoni tagliati.

Caprinoletto giouane nel lombo libre none appasticciato, con diuersi frutti, & agresta in grami dentro, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella Mongana in pezza intiera, lardata con lardo, e scorza di Cedro candita, con prosutto in sette, pigouoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro fopra. p.I

Secondo feruitio di Cucina .

Vn' Infalata grande con Statuette dentro, & otto piccole in tondiscon berbe cotte, e crude dentro .

7 Na Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Due Zinne di Vaccina lardate arosto, regalate con ventiquattro Beccafichi arosto attorno, e parte piantati, con steccadenti sopra, a detre Zinne, con paste sfogliate, melangole, e limonitagliati attorno.p. I

Pafficcerti sedici alla Genovese, con conserva di Cedro, e Cocuzzata candita tagliata minuta dentro, con midolla di Vaccina, e cannella, feruiti con va lauoretto di pafta fopra a ciascheduno, con-

zuccaro fopra... p. r Pulcinelli inuolti in rete aroko, sedici, regalati di Calamaretti frit-

ti attorno, con paste, melanzole, e limoni tagliati.

Vn'Ombrina di libre dodi. I lardata, con Tarantello diffalato arofto allo spedo, servita con salsa reale, con grani di agrefta cotti in detta falla fopra, regalata con fedici Caftraghe in pafta di sfoglio attorno, con limoni tagliati.

Pagnotte l'apaline ripiene otto, con Piccadiglie di polpa di Cap-

poni, & Animelle di Capretto, con resticoletti, e segatetti di Polli, midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita tagliata minuta. dentro, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con Tartustoti, e spetie a bastanza, seruite con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro.

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 C Tarnotti otto, inuolti in fette di lardo, con foglie di vite arofto. I feruiti con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, regalati di Lampredozze di Tiuolifritte attorno, con paste, e limoni tagliati.p. a Due Porchette di latte ripiene arosto, regalate di otto Porcellet-

te, cioè Storioncelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati.

. Vn Pafticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella mongana . & altri regali, & ingredienti dentro, in forma di Leone a giacere, con la testa riguardante verso le altre viuande, seruito con sulignata di più colori fopra.

10 Fagianotti otto affaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti otto di pasta, con Capparini di Genoua dentro, regalati di ventiquattro Granci teneri fatti morire in latte,e fritti attorno, co limoni tagliati,p, s

11 Due Leprattoni lardati minuti arolto, feruiti con lalla reale, ox ue fenz' oil fopra, con otto rocchetti di Anguilla arofto attor con pafte, e limoni tagliati. 12 Due Pollanche d'India arofto, feruite con falfa di agrefta, e mi cotto fopra, con limoncelli tagliati minuti, con pafte, e lim in fette attorno.	p.s
Secondo seruitio di Credenza.	
Si muteranno le saluiette.	
Na Croftata di conferua di Mela Appie, fernita con zui ro fopra Tartuffoli attarcuffolati, con melangole tagliate attorno. Trè Aloguste, fernite nelle loro feotze, con oglio, pepe, & a fachiara fopra Marzolini due di Fiorenza partiti per metà. Pera zuccare mane, e Franzefe. Vline di Spagna. Mandole fresi he monde. Prugne Damas ene, e Ferniconi. Pertiche intiere y e monde in vino. Si Finocchio dolec fresco in rappe, e gambi.	p. 1
	Vn

382 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli Vn Monte di diaccio, con diuertí frutti dentro, con vna Fontana

in mezzo che gettò acqua di fiori di melangole fredda, e durò più di mez'hora...

Moscatello, & vua Promaticcia.

13 Pera, e Perfiche feiroppate, con Anici fopra. p. 1
14 Vno featolone di conferua di prugne, con fei barattoli di Cotognata attorno.
p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e posse le Confettioni in Tauola in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, induebacili, e otto secadenti in mazzi di siori, possi in Tauola sopra vna tazza di Porcellana.

Lista quarta da grasso. Cap. LXI.

Gena alli 24. di Agosto 1623. a un piatto, feruita in Roma in piatti reali, com fedici viuande di Cutina, e fedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vninfalata grande, e fei piccole in tondi.

PRugne pernicone, e Damascene monde, seruite con zuccaro sopra, con nicue sotto.

Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.

y Vn Profutto di montagna cotto in vino, feruito con gelo di chiara d'voua, ezuccaro fopra, con bifcotti di Sauoia, e Pera fciroppateattorno. p.r.

4 Vna Torta con Capi di latte, & youa, con zuccaro, e cannella, dentro, feruita fredda, con gelo di zuccaro fopra.

5 Due Capponi falpimentati, feruiti con fiori di boraggine fopra, con Pera fei candite; con dodici rotellette di Perficata di Ferra-

Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India in forma di Aquila, seruito

or Vra Guglia di gelo, con vno spezzato d'vu Cappone attorno, coperto di stringiette di detto gelo di più colori.

8 Biáco mangiare có polpa di Capponi dentro, in forma di Aquila, re galata di detto in forme di grappi d'vua, & altri diuerfi frutti attorno.p. z

Primo feruitio di Cucina.

Piccioni sei cotti con agresta, & alligati in voua in minestra.

Na Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra.. Sei

amusia Choole

p. 1

p.I

Sei Pollastri stati in Addobbo, partiti per meta e fritti, seruiti con zuccaro, e parte di detto Addobbo sopra, regalati di dodici Tomafelle di segato di Vitella, e di Capretto, con loro ingredienti dentro, attorno, con paste, e limoni tagliati in sette.

Vn Polpettone all'Ing'ele, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, con paste, e limoni tagliati attorno, p. 1

4 Due Capponi aleffi, coperti con Perfiche fecche votte in buonbrodo di carne graffa, feruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra...

Zampe sei di Vitella dinanzi, cotte alesse, servite con vn marinato di salsa reale, con grani di agresta dentro sopta, con paste, e li-

moni tagliati attorno.

6 Vn Paparo ripieno con diuerfi Vccelletti, & altri ingredienti, e fottestato, con diuerfi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra,

con pafte, & agresta in grappetti sciroppata attorno.

7 Vno spezzato di trè Conigli doppo cotti arolto, e posti in vaso, con falla di agresta, e pignuoli, con grani di detta agresta bolliti indetta falsa dentro, seruiti con detta falsa (ppra, con paste, & limoni tagliati attorno.

Vn Palticcio di Vitella in bocconi, con diuerfi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con barbaglia di Porco, e spetie, scruito con

zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Vninfalata in Piatte reale .

Na Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Beccafichi arofto inuolti in foglie di vite, trentalei, regalati con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

3 Pafticcetti alla Genoue e fedici, con conferna di Perfiche, e midolla di Vaccina, & spetto dolce dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con fulignata sopra.
p. r

Quaglie dodici arofto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste sso-

gliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, diuersi Vccelletti, Carciossi teneri, con scorza di Cedro dentro, con profutto in sette, & spetie a bastanza, con agresta in grani,

& altri regali, servito con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. I Fagianotti sei affaggianati, serviti con salfa in sei vasetti di pasta,

in forma di rofe, con agrefta in grani cotta in detta falla dentro, con

	384 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli	
	limoni tagliati attorno. p	·1
8	Sei Coniglietti detti Gasappos in Ispagna, lardati minuti arosto,	
	ferniti con talla reale, e prugne di Marfilia, cotte in detta falfa fopra,	
	con sei vasetti di pasta in forma ouata come li Pasticcetti, con gelo di	
	prugne dentro, con fulignata fopra attorno, con limoni tagliati.	p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Na Crostara di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, serui-

Si	muteranno	le	faluiette .	
----	-----------	----	-------------	--

	P.
2 Formaggio di Lodi	p.
3 Pera brutte buone .	p.
Neue di latte, con Cialdoncini à scartocci.	p.
Prugne Pernicene, c Verdacchie, con nieue fopra.	p.
6 Perfiche tagliate in vino .	p.
7 Vliue delle montagne di Lucca.	p.
8 Finocchio in rappe fresco.	p.
Moscatello, & Luiatica con Nieue sopra.	p.
	Ď.
Datal'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le	onfettio
in Tauola in dodici tazze d'Argento, e diuersi Canditi, in due	piatti rea
li, e fei saluiette, con Coltello, e Cucchiaro in sei tondi, e dop	
le Confettioni , sei steccadenti in mazzi di fiori, sù vna so	
d'Argento indorata .	

Lista quinta da grasso. Cap. LX II.

Pranso alli 26. di Agosto 1521. in Roma a un piatto con un seruitio di Cucina & uno di Credenza, serutto in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Mille fanti in minestra.

1 Torita regalata con Giuncatelle sei atrorno, seruita co	on zucca-
ro fopra.	p.
2 Prugne Damascene monde, seruite con zuccaro sopra.	p.
3 Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	p.
4 Vna Mortadella cotta in vino,partita in mezzo, regalat	a di falfic-
ciotti di Lucca in fette attorno.	. / P.
5 Animelle, e fegaro di Vitella Mongana, fritti, regalati	di venti-
quattro Beccafichi arofto attorno, con paste fritte, me	langole, e
limoni tagliati.	. p.
771.	Dua

Due Capponi alefi coperti con stringhette di Genoua, con sette di sormaggio, e prosutto dentro, cotte in buon brodo grasso, scruite con formaggio grattato, e cannella sopra.

6 Petto di Vitella Campareccia alesso libre otto, seruito con verdura sopra.

Sapore di visciole, & Agliata in tondi dodici.

7 Vn Pasticcio all'Inglese con diuersi vecelletti dentro, con Piccadiglio di Vitella, e midola di Vaccina, & altri regali, & ingredienti, feruito con zuccaro sorra.

8 Vna Porchetta domefiica di latteripiena con li suoi interiori, e Beccasichi, & altri ingredienti, arosiita allo spedo, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale sopra, regalata con dodici Castraghe in pasta di ssoglio attorno, con limoni tagliati. p.i

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

7 Na Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro. feruita con zuccaro fopra. Formaggietti di Romagna quattro partiti. P. E Pera ruspide, e bugiarde, con verdura sotto. p.I Vliue d'Ascoli. Mandole monde con verdura fotto . P. 8 Finocchio fresco in rappe. P. I Persiche monde in vino . P. I Moscatello, & Vua dinersa. D. E Persiche incartate, e cotte sotto le bragie, seruite con zucca-

ro sopra.

10 Pera sciroppate, seruite con zuccaro sopra.

1. P. E. P. E

Datal'acqua alle mani, con sei steccadenti in se: sette di limoni sopra a sei saluiette in tondi.

Lista sesta da magro. Cap. LXIII.

Pranso alli 29. di Agosto 1624. ad un piatto, servito in Roma in piatti reali, con venti viuande di Cucina, c vents di Credenza.

Primo feruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tonde fei .

I G Inneatelle dodici, feruite con zuccaro fopra.
2 Preh Brugiotti ventiquattro, con mene fopra.
Ccc Pre-

300 Fracica, e Scalcaria d Ant. Frugo	11
3 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra.	p.t
4 Meloni tagliati in fette, con nieue fotto.	p. 1
Vn Matzolino di Fiorenza spaccato.	p. t
6 Tarantello cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, co	n oglio, .
& aceto fopra, regalato con Bottarga tagliata minuta, e fei moni attorno.	
7 Sei Orate groffe marinate con falfa reale, con pignuoli, fopra, con fei Pera sciroppate con fulignata sopra attorni	e zibibo o, con
limoni tagliati.	p-1
8 Vn Palticcio di vna Migliaccina, cioè di vn Cefalo groffo,	con fuo
condimento, feruito con verdura attorno.	p. t
9 Vn Dentale cotto in vino bianco, e falpimentato, coperi	to con
firinghette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attori 10 Bianco mangiare con polpa di Pelcio dentro, in form	a di Ma-
fcheroni, e Pignoccati.	p. e
Primo seruitio di Cucina.	
Rifo cotto in latte , & alligato in voua , in minestra, con butiro des to con zuccaso , e cannella fopra .	ntro , ferui-
Na Torta con Tarantello dissalato, e cotto in vino, con dentro, in sette, con Provature fresche, & agresia senz	
zuccaro, e cannella a bastanza, servita con zuccaro sopra.	p.r
Voua fresche da beuere dodici, in saluietta.	b.t
Yn Rombo alesso, coperto con vnalenticchiata cotta con tello, e Truotte ssumate dentro, con oglio, pepe, e detto	Taran-
tello in sette sopra, con dette Truotte attorno, con mela limoni tagliati.	ngole , e
Due Porcellette, cioè Storioncelli aleffi, con oglio, pepe,	
fla fopra . con verdura di herbette , o fiori .	p-1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi fei.	1
Tarrarughe fei di terra in Portaggio nella loro fcorza, feri	aite cal-
de , con limoni tagliati , e paste fritte attorno.	p.1
6 Voua fresche sperdute sferuite con sette di pane biscorta	
con latte bollito con butiro fopra, con zuccaro, e cannella, te di voua ripiene attorno, con zuccaro fopra.	
	P.I
7 Vno Scorfano in Pottaggio di Fore dieci, con diuern trui tro, & alligato con latte di pignuoli, & voua, feruito con ca	nnella
fopra, con pafte, & limoni tagliati actorno.	p.1
8 Triglie dodici di mezza libra i vna arofto, feruite con falficotta con grani di agrefia dentro, con pignuoli fopra, con lin	a reale

gliati, e palte attorno.

9 Mugellette, croè Cefaletti fritti, seruiti con vna agrestata sopra, cioè

Libro Selto:

387

cioè con agliata, stemperata con agresta, con cannella sopra.

10 Vn Pasticcio di Spigole in bocconi, cioè in pezzi, con Trarantello,

e pediconi di Carciossi, e Tartussoli dentro, con spetie, pignuoli, e
pasterina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra.

p.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Infalata grande , e due piccole .

t V Na Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, ferui-

Calamaretti fritti libre due, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati.

Arzillette fritte, feruite con agliata in fei vafetti di palta ouati at-

Pagnotte Papaline feiripiene, con Piccadiglio d'Ombrina, codette di Gambari, Tarantello diffalato, pignuoli, e pafferina, con Tarantuffoli, & Oftraghe dentro, con fpetie a baffanza, e feorza di Cedro candira, & fotteffate con buiro, feruite con gelo di chiara d'roua, e

zuccaro fopra.

Linguatte, cioè sfoglie sei fritte, regalate con paste sfogliate, me-

langole, e limoni tagliati attorno.

6 Vna frittata grande di dodici voua, con Mofeatello fenza vinac-

ciuoli dentro, feruita con zuccaro, e cannella fopra, p. r. Triglie dodici fritte, regalate di Latterini fritti attorno, con pa-

fte , melangole , & limoni tagliati.

Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Ombrina, pignuoli, e pasterina, Tartussoli, e prugnuoli, scorza di Cedro candita, con Tarantello dissalato in scree, codette di Gambari dentro, con agresta in grani, & altri regali, servito con zuccaro, & acqua rosa sopra, p. e.

Vno Storioncello di libre dodici arofto in forno, lardato con Tarantello graffo, e fiorito con feorza di Cedro a lardelli, fernito confalfa reale, e Capparini di Genoua fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

10 Maccarelli dodici fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati.

Secondo feruitio di Credenza.

Simuteranno le saluiette.

Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Due Alogustenette di scorza doppo cotte, seruite con oglio, pepe, & aceto sopra.

cc 2 Tar

3	Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno.	D.
4	Oftraghe cinquantain diciotto fcorze con loro condimento	, cos
	melangole tagliate attorno.	p.
3	Formaggio di Creta partito per metà.	p.
6	Pera Bergamotte, e brutte buone.	p.
7	Vliue di Romagna.	p.
8	Mandole fresche monde, con zuccaro sopra.	р.
9	Perfiche monde in vino, con nieue fotto.	p.
10	Finocchio fresco.	P.
11	Vua diuerfa, e Mofcatello.	p.
12		p.
11		. P.

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in I auola in dodici pintti d'Argento, con faluiette bianche forto, ecanditi diversi, in due bacili, e fei steccadenti ia mazzi di fiori, fopra a fei tondiscon faluiette fotto.

Liste dell'Autunno. Cap. LXIV.

"Autunno è freddo, e secco, & è generativo di humor malinconico . & è contrario nelle sue qualità alla Primauera, perche genera molte intermità, e perciò l'Autunno farà più cattina ftagione che di altro tempo; si che in tal stagione si vseranno cibi buoni, e corroboratini, per rispetto del calore naturale debilitato nella Estate passata, done che l'Autunnomecomincia alli ventidue di Settembre, e dura per fino alli ventidue. di Dicembre.

Lista prima del Mese di Settembre da grasso. Cap. LXV.

Pranfo al primo di Settembre 1615. in Roma a un piatto, seruito in piatti readi , e mezzani, con fedici vinande de Cucina, e fedici di Gredenza.

Primo feruitio di Credenza.

R leotta paffata per la feringa, con buti fa dentro, con vn Lioneino di pafta e	ro, zuccaro, & acqua ro-
ta di detto butiro passato per detta feri	nga attorno, con zucca-
ro fopra Fichi Brugiotti . & altri Settembrini .	P
	. p.

Meloni di Sutri, cioè fiatte tagliate in fette. Vn profutto di montagna cotto in vino, fernito con fiori di boraggine fopra, regalato con falficcioni di Fiorenza tagliati in fette at-

	Elbio scito:	200
	torno, con limoni tagliati.	p. I
5	Va Pafticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Lione	a giacere,
	feruito con verdura attorno.	p.1
6	Due Pollan he d'India arosto, passate per salsa, & larda	te con Co-
	curzata di Genoua candita, regalate di Gugliette di gelo	di più colo-
	ri attorno, con sei lauori di pasta di Marzapane in sorme d	irole . p.1
7	Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, rega	lato di det-
•	to, informa di Pignoccati, e Mascheroni.	p. 1
	Primo seruitio di Cucina.	
	n:1 G !: n #:	sing Char

-Richeste di Polli, con agresta dentro , & alligate in voua in minestra .

Na Torta alla Bolognese, con formaggio tomino, e Ricottadentro, con herbe, znecaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.

Beccafichi di Candia fritti, regalati di Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, con zuccaro fopra, con paste, & lianoni tagliati. p. 1

p.
Due Capponi alcilicon profutto in fette dentro, feruiti con fuppa
di biforti di pane di Spagna fotto, con detto profutto attorno, e

cansella sopra. p.
Petto di Castrato alesso libre otto, seruito con Pretisemolo, e

fiori fopra...

Mostarda anabile, & agliata în tondi dodici.
Porchetti ricci sci ripieni, con loro interiori, & altri ingredienti, e

fotteflati con diuerfi frutti dentro, feruitl con detti frutti fopra, con pafte, e limoni taglati attorno.
Piccioni fei di Ghianda flufati, con prugne, e vifciole fecche, & al-

tri frutti dentro, con barbaglia di Porco falata in fette, & spetie abaflanza, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto, fritte attorno con limoni tagliati.

8 Vn Pafticcio di Capretto in bocconi, con diuerfi vecelletti, e richefte di Polli dentro, con pignuoli, e pafferina, profutto in fette, & spetie a baffanza, seruiro caldo, con suo brodetto dentro, e zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Un infalata grande con divers: herbe, in diversi compartimenti, con statuette dentro.

Na Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, & voua sbattute nelli sfogli di fotto, feruita con zuccaro sopra..

Bragiuole di vitella dodici lardate arofto fu la graticola, feruite có falfa reale, có grani di agrefta fopra, regalate di diciotto Beccafichi arofto atorno, có pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati atorno. p. t

3 Quaglie dodici attorrate arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Paliticcetti fedici alla Genouese, con conserua di prugne, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con sulignata sopra.

Porchetti d'India otto ripieni arofto, fatti reflare in piedi nel piatto, feruiti con falla di agrefta; con grani di detta dentro fopra, con-

pafte, & limoni tagliati attorno.

Vn Pafticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, graffe di detta
midolla di Vaccina, feorza di Cedro candita, profutto in fette fottili

midolla di Vaccina, fcorza di Cedro candita, profutto in fette fotfili dentro, con teliticoletti, e crefte di Polli, e diciotto vccelletti, con pignuoli, e pafferina, e foetie a bastanza dentro, seruito con zuccaro, & acquarosa sopra.

7 Vna Pollancha d'India arofto, lardata minuta, feruita con falfa reale, e limócelli tagliati minuti fopra, có pafte, e limoni tagliati attorno. p. r

8 Vn Cofciotto di Caftrato, ben batturo, con Spigoletti d'agli, e rofmarino dentro, arofto, feruito caldo, con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.
p.

Secondo seruitio di Credenza.

	Secondo terutto di Credenza.	
, .	7 Na Crostata di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruit	12
	V conzuccaro fopra.	p. s
2	Formaggietti di Romagna.	P-1
3	Pera Bergamotte, e Franzese.	p. 1
3 4 5 6	Cardi, e Sellari bianchi.	p. r
5	Mandole, e nosce monde in vino.	p. 1
6	Vline di Romagna.	p. 1
7	Persiche Lucchese intiere, con verdura sotto.	p. t
8	Finocchio fresco con gambi -	p. 8
9	Vua diucría.	p.1
10	Pera sciroppate, con Anici consetti sopra.	P. I
r	Data l'acqua alle mani , e mutate le faluierre , e tongelia , e nofte	ie.

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e tonaglia, e poste le Consettioni in tauola in sei piatti, con saluiette sotto, e canditt diuers, in due piatti reali, e sei stecadenti, in sei sette di limoni sopra vua sotte-coppa d'Argento indorata.

Lista seconda da grasso. Cap. LXVI.

Pranso alli 6-di Settembre 1615. in Madrid a due piatti rinforzati , sermito in piatti reali , con sedici viuande di Cucma , e sedici di Credenza .

Pri-

Primo feruitio di Credenza.

•	rofa dentro, con vna Aquila di detto butiro in cima	er piat-
	to, feruito con zuccaro fopra.	P.2
1	Fichi diuerfi, ottanta, con verdura fotto.	p. 2
3	Ceruellas Amafcenas, y Pernicones cento.	p.2
4	Meloni tagliati in fette, fei.	p.2
5	Due profutti cotti in vino , ferniti con Anici Confetti, e	fiorifo
	pra, con fette difalficcioni attorno, e limoni tagliati.	p. 2
6	Due Pasticci di Vitella di libre sei netta dall' osso per P.	
	confuoi ingredienti in forma di Leoni a giacere, feruiti	con ver-
	done and the second sec	

7 Capponi quattro salpimentati, coperti con gelo in forma di fette di prosutto, con Guglicete di detto gelo di più colori attorno p.2

8 Bianco mangiare con pecchiuca di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere con carica, regalato di detto, in forma di Aquilette attorno.

p.

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra alligato in voua.

De Torte con Calabaçça, e Ricotta, & voua, con formaggio grattato, auccaro, e cannella dentro, feruite con auccaro (opra, p. 2)

Animello di Vitella para fei, con fegato di detar fiirte, regalatecon palle paffate per la feringa, e firtte attoron, con zuccaro lopra, p. 2

Anatre fei aleffe con profutto dentro, coperte con Maccaron di Sicilia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra.

p. 2

Carnero nel petto libre fedici aleffo, feruito con heroette, e fiori fopra.

p. 2.

Moflarda amabile, & agliata in tondi fedici.

Due Polpettoni all'Inglefe, in forma di role fioriti con pignuoli,

etorfetti di Lattuca candira, con pafle, e limoni tagliati attorno - p. 2.

Polpettoni fedici di Vitella ripieni, regalati con crentafes Beccafichi arollo attorno, con pafle, mclangole, e limoni tagliati,

p. 3.

Due Canfic rich Ocheringen, con partillo e Aglici regali dentro.

7 Due Ganfi, cioè Oche ripiene, con paxari los & altri regali dentro, e forte state con diuers frutti dentro, fernite con detti frutti sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

p.2.

Due Pafficei di Cofciotto di Vitella in bocconi, con vno spezzato di sel Piccioni, e prosutto in sette, con fegatetti di Polli dentro, con unidolla di Vaccina, e specie a bastanza, scrutti caldi co zuccaro sopra, p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1	D Ve Crostate di Melacottones, cioè di Persiche, c	on zuccaro, e
	con zuccaro fonta	D.

Tortore arosto involte in foglie di vite sedici, regalate di sedici Vccelletti, innolti in pasta di stoglio attorno, con limoni tagliati. p.a

Gasappos,cioè Coniglietri sedici arosto, serniticon salsa reale, e limoncelli tagliati minuti fopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Pafriccetti trentadue alla Genouele, con conferua di Pera, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, feruiti con due lauori di pasta intagliati sopra, con zuccaro.

Perniconi sedici arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani, cotti in detta falfa fopra, con paste sfogliate, e limoni taglia-

ti attorno.

Due Pasticeci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, & vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuersi altri regali, & ingredienti dentro, feruiti con gelo di chiara d'voua fopra, con zuccaro, & acqua rofa.

Due Paue de India groffe, arosto, & lardate minute, seruite con falfa reale, con vliue fenz'ofli fopra, có paste, e limoni tagliati attorno.p. 2

8 Due pezzi di lonza di Vitella nel lombo, libre fedici arofto, feruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. P.2

Secondo feruitio di Credenza ...

	Si muteranno le saluiette bianche.	
1	D Ve Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, se con zuccaro sopra.	ruite -
	con zuccaro (opra.	p.2
2	Due Formaggi Pecorini di forma partiti.	P. 3
2	Pera Eergamotte, e bugiarde.	P.2
4	Mandole monde fresche, servite con zuccaro sopra.	P.2
5	Acitunas, cioè Vliue di Valenza.	p.2
6	Ferfiche monde, e tagliate in vino.	p.2
7	Moscatello, & altra Vua diuersa.	p.2
8	Mela cotogne sciroppate, seruite con zuccaro sopra.	D.2
9	Mela cotogne sciroppate, seruite con zuccaro sopra. Due Consettiere di platta con diuersi compartimenti, rip diuersi consetti.	ieni di
•	diuerfi confetti.	p.1
	Data l'acqua aile mani con steccadenti sedici in fette di limoni	in baci-

li douc si laueranno le mani .

p. i

Lista terza da grasso. Cap. LXVII.

Pranso alli 8. Settembre 1615. a un piatto in Roma, servito in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e disiotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

to attorno, con zuccaro fopra. Fichi Brugiotti, e Settembrini bianchi.

Api di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passa-

3 Meloni di Sutri, tagliati in fette.	p. 1
4 Mortadella di Bologna cotta in vino, spaccata in mezzo, r	
ta di lingue di Posco falate in fette attorno.	p. 1
Vna Torta bianca marzapanata, feruita con fiori attorno.	p. I
Oue Capponi salpimentati, regalati con prosutto ssilato att con saluietta bianca sotto, con paste di zuccaro, e Pera scirop	pate,
con fulignata fopra attorno.	p.1
7 Vn Pafticcio di Cosciotto di Castrato, in forma di Cappell	
Cardinale, feruito con verdura di fiori attorno. 8 Vno (pezzato di due Capponi , coperti di gelo di più colori.	p.1
8 Vno spezzato di due Capponi, coperti di gelo di più colori,	
	p.1
in forma di grappi di Vua attorno.	
m to mad grappidi v da attorno.	P. 1
Primo seruitio di Cucina.	
Sembolella alligata in voua in minestra.	
1 T 7 Na Torta alla Bolognese, con herbe dentro, seruita con	zuc-
V caro fopra.	p. r
2 Diciotto tomafelle di fegato di Vitella, involte in rete con su gredienti, & fottestate feruite calde, con zuccaro fopra, con	oi in-
reali, melangole, & limoni tagliati attorno.	p. r
3 Due Capponi alessi coperti di sellari cotti in buon brodo, con sutto dentro, serviti con sormaggio grattato, e spetie sopra	
detto profutto in fette.	p. r
4 Petto di Castrato alesso, di libre otto, seruito con verdura d	i her-
bette buone fopra, con fiori di Boraggine. Sapore di Mela appie, e falfa verde in tondi dodici.	p.r
5 Palombelle faluariche otto finfate, con diversi trutti, & agr	
in grani, con barbaglia di Porco salata in sette dentro, seruite	COL
detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.	p. 1
6 Folpettoni otto di Piccadigho di Cosciotto di Castrato, co Ddd	n mi- dol-

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli dolla di Vaccina dentro, & altri ingredienti, fioriti con Cocuzzata

di Genoua, e pignuoli fopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.z Due Anatre groffe ripiene con Beccafichi , & altri regali dentro , e

e sottestate con diversi frutti in fette dentro, regalate di agresta in grappetti sciroppata, e paste attorno.

Caprio nellobo libre otto appalticciato, con prugne, e visciole secche, con fette di Mela cotogne dentro, e barbaglia di Porco falata in fette, feruito con detti frutti fopra, co pafte, e limoni tagliati attorno.p.a

Vn Pasticció di Cosciotto di Castrato in bocconi, con diuersi vccelletti, e richeste di Polli, con prosutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra-

Secondo seruitio di Cucina.

Vninfalata in Piatto reale volendola feruire .

Na Crostata di prugne senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Testicoli di Castrato sei, lardati arosto, regalati di trenta Beccafichi arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati.p. t

Tortore dodici arofto, & attortorate, feruite con pafte, melangole, e limonitagliati attorno.

Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio di Castrato, e diuersi altri regali, & ingredienti, sernite calde con gelo di chiara. d'voua fopra, con zuccaro. p. 1

Piccioni sei di casa arosto, regalati con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Cosciotto di Castrato

con diversi vecelletti, & fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, profutto in fette, pignuoli, e passerina, con Tartuffeli, & spetie a bastanza, servito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, feruito con falfa reale, e zibibo bollito in detta falfa fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Vn Gallo d'India lardato minuto arosto, servito con salsa reale, e limoncelli tagliari minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.p. 1

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro fopra. For-

- Tottlaggio di Lattila libre Otto:	1
3 Pera ruspide, e Franzese.	p.ı
4 Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.	P-1
 Vliue di Tiuoli. Noce fresche monde in vino rosso. 	p. 1
6 Noce freiche monde in vino roffo.	p.1
7 Prugne Pernicone, trenta. 8 Perfiche Lucchese intiere, diciotto.	p. 1
8 Perfiche Lucchese intiere, diciotto.	p. t
9 Vua bianca, e negra.	p.1
10 Persiche sciroppate, con Anici confetti sopra.	p. 1
Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e post	e le Con-
fertioni in Tauola in dodici piatti, con saluiette sotto, e canditi di	uerfi in.
due piatti reali,e steccadenti sei,in mazzetti di fiori sopra vna sott	ocoppa.
	••
Lista quarta da grasso. Cap. LXVIII.	
Cena alli 7. di Settembre 1623. in Roma ad un piatte rinferzato, cen uitij di Cucina, & uno di Credenza, feruita in piatti reali, cen deci viuande di Cucina, e noue di Credenza.	due for-
Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.	1
Otto infalate in tondi .	
A Elonitagliatiin fette.	p.r
M Eloni tagliati in fette. 2 M Prugne Damascene monde, con zuccaro sopra.	P.1
3 Vna Torta di latte forte apprello, con herba, e Prouature gr.	
dentro, con spetie, & voua battute nelli primi sfogli, condit	2 COR
butiro, feruita con nuccaro dentro, e fopta.	p.t
4 Beccafichi quarant'otto arofto, regalati con pafte, melangole	
moni lagliati attorno.	P. I.
Zampette otto dinanzi di Vitella, seruite con suo marinato s	
doppo cotte aleffe, regalate di profutto cotto in latte in fette	
attorno, con limoni tagliati.	p. 1
6 Due Capponi alessi coperti con Cardi cottiscon prosutto de	
feruiti con formaggio grattato, e spetie sopra.	p.t.
Sapore di visciole in tondi otto .	
7 Vna testa di Vitella ripiena , con Animelle di detta , e diuers	Vc-
celletti , & altri regali dentro , e fottestata con diuersi frutti i	in fer-
te dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni t	
ti attorno.	p.t

Vn Pafficcio di orfo Polpettoni ripieni, con loro regali, & ingredienti, con pignuoli, e pafferina, & altri regali, feruito con zuccaro sopra...

Libro Sefto .

395

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Infalata in piatto reale .

	T Na Crostara di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella den-
-	V Na Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella den- tro, seruita con zuccaro sopra.
2	Animelle di Vitella para quattro arosto, regalate di sedici Castra-
	ghe arosto attorno, con patte sfogliate, melangole, e limoni taglia-
	ti attorno, p.i

Pollanchette d'India otto affaggianate, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con parte ssogliate, e limoni tagliati attorno.

A Vn Pafticeio all'Inglefe, con Piccadiglio di Vitella Mongana, midolla di Vaccina, e graffo di detta, con profutto intette, e diuerfi Vecelletti dentro, con forza di Cedro candita, e spetie a bastanza, & altri regali, feruito con zuccaro sopra.

& altri regali, feruito con zuccaro fopra.

Starnotri otto aroito, feruiti con falfa reale, con grani di agrefta
cotti in detta falfa fopra, con limoni tagliati attorno.

p.t.

6 Due Fagiani affaggianati, feruiti con ialfa reale fopra, con paste, & limoni ragliati attorno. p. r

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

,	T 7 Na Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella	len-
	V tro, seruita con zuccaro sopra.	₽.
2	Vn Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo.	p.
3	Pera Bergamotte, e Moscatellone.	р.
4	Mandole monde, feruite con zuccaro fopra.	p.
5	Perfiche monde in fette, feruite con vino.	р.
6	Finocchio freseo con gambo tenero.	p.:
7	Mofcatello, & altra Vua diuerfa.	p.
8	Pera sciroppate, con fulignata sopra.	p.
9	Cotognata in scatole otto.	p. 1

Data l'acqua alle mani, con otto fleccadenti in otto tondi, con faluietta fotto, con fette di limoni fopra, con detta fleccadenti dentro, e dati vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. LXIX.

Pranfo alli 16. di Settembre 1624. a due piatti in Madrid, con quattordies vinande di Cucina e quasiordici di Gredenza, fermio in piatti reali e merzami.

Primo seruitio di Credenza.

- t R l'cotte passate per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalata con butico passato attorno, con sei Aquilette per piatto. p.2

 Meloni rossi, e bianchi, tagliati in sette. p.2
- Meloni roffi, e bianchi, tagliati in fette.

 Due falami groffi di lombi di Porco, cotti in vino, partiti per metà, regalati con fette di falliccioni attorno.
- 4 Due Torte bianche con capi di latte, e ricotte dentro, seruite con gelo di zuccaro sopra.
- Due Passicie di due Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, seruiti con verdura attorno.
- 6 Capponi quattro salpimentati, ecoperti con stringhette di gelodi più colori.
- Mangiare bianco con polpa di Galline dentro, in forma di due.

 Aquile, regalate di detto in forme di Pignoccati attorno.

 p.2

Primo feruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in minestra passata per staccio.

- Ve Torte alla Genouese, con herbe, ericotta dentro, conzuccaro, e cannella, service con zuccaro sopra.

 Fegatelli di fegato di Porco trentassi, inuosti in rete, tramez-
- zati confadiccia fi 11, con pafte reali, melangole, e limoni tagliati attorno.
- 3 Capponi quattro alefficon profutto dentro, coperti con fittinghette di Genova, con formaggio grattato, espette sopra, con detto profutto in sette.
- Vitella aleffa nel perto libre fedici , feruita con verduta fopra . p.:
 Sapore di Cotogni i tondi dodici .
- Piccioni cafalini fedici, ripieni fenz'olfi, & forteftati, ferniti in piatti d'Argento, & alligati con latte, & voua, ferniti con fulignata di più culori fopra.
- 6 Due Cofcuitti di Caftrate in Xigorte, alla Spagnuola, doppo cortitarollo, e fattone l'iccadiglio, e partein fette fortilie potto in piatto, con brotodo graffo, midolla di Vaccina: con frette, e fugo di melangole, o agretta fopra, feruito caldo coa limoni tagliati attorno. p. 2. Due Pafficiel di Vitella di pezza initera di fet libre netta dall'offo.
- per Pafriccio, lardari con lardo, e frorza di Cedro candita a lardelli, con spetie a bastanza dentro, scruiti con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Due infalate in tiatti reali .

,	Ve Crostate di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruite
	con zuccaro fópra.
	Bragiuole ventiquattro di Vitella nel Cosciotto lardate, & arosti-
	te fu la graticola, feruite con falfa reale fopra, regalate con cin-
	quanta Beccafichi arofto attorno, con paste, melangole, e limo-

ni tagliati . Tortore sedici attortorate arosto, seruite con paste sfogliate.

melangole, e limoni tagliati attorno.

Pagnotte fedici ripiene con Piccadiglio di Vitella Mongana, & altri diuerfi ingredienti, feruite con gelo di chiara d'voua, con zuc-

caro fopra. Due Pasticci reali, cioè ssogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, profutto in fette, con scorza di Cedro candita.

dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, con sedici Vccelletti per Pasticcio, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rofa foora.

Due Capretti intieri arosto, lardati, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Due Paue d'India groffe lardate minute arofto, seruite consalsa reale, & agresta in grani sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.z

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche .

1	D Ve Crostate di Perfiche, con zuccaro, e cannella dentro, scruite con zuccaro sopra.
	D uite con zuccaro fopra. p.
2	Formaggio Pecorino di forma di vna Villa detta Pinto, forme due

partite in mezzo. p.2 Pera Bergamotte, e Carouelle bianche. p.2

Perfiche tagliate in vino. p.2 Vliue Catelane. p.2

Mofcatello, & altra Vua diuerfa. p.2 Mela cotogne sciroppate, con vino dentro, seruite con Anici

confetti fopra. p.2 Due Confettiere d'Argento, con diversi confetti. D.2

Data l'acqua alle mani con fleccadenti fedici in fedici fette di limoni lopra a due fottocoppe di platta indorate.

Lista sesta da magro. Cap. LXX.

Pranso alli 29. Settembre 1623. a due piatti in Venerdi, giorno di San Michele Archangelo in Roma, servito in piatti reali con due servitij di Cucina, e quattro di Credenz

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Pichi diverfi, Melani in fette, prugne monde , V live diverfe , Mefcatelle fi feruiranno in tondi un per forte a tutti la Connitati che faranno gran Sigueri .

I To Vtiro con zuccaro, or acqua rosa dentro, passato per la seringa O con vn Lioncino in cima di rileuo, & vn'Aquila nell'altro piatto pure in cima di rileuo .

Due Tartare in cassa in forma di due Cuori, seruite con sulignap.2

ta fopra.

- Truotte dodici salpimentate, doppo cotte in vino, seruite con saluierre fotto, con fette di Tarantello, e Biscotti di Sauoia attorno. p.2 Due Torte bianche di Monache, seruite con fiori attorno.
- Linguatte dodici marinate, con salsa reale, con pignuoli, e passerina fopra, regalate con paste di Marzapane, in forma di Pesci attorno, con limoni tagliati.

Due Pasticci di Migliaccine, cioè di Cefali groffi, con loro condimenti in forma di Dellini, seruiti con verdura attorno. p. 2

Dentali groffi quattro in gelo cotti in vino biango, coperti conftringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. Cefali grofii fei, di libre tre l'vno, accarpionati, con fassa bastarda,

regalati co Pescetti di pasta di Marzapane,e hmoni tagliati attorno. p.2 Bianco mangiare con polpa di Lucci fenza spine dentro, in forma

di Lione a diacere, e l'altro in forma di Sirena, regalati di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pescetti diuersi attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all V ngarefea fatto in latte in mineftra .

Ve Torte alla Lombarda, con Capi di latte, e Prouature fref he,con voua dentro, con zuccaro, e cannella, feruite con zuccaro fopra. . Voua ventiquattro sperdute, servite con sette di pane Papalino

biscottato forto, con zuccaro, e cannella sopra, con butiro, & agrefta, regal ete con dodici voua ripiene attorno.

Due Spigole di libre l'ette l'vna alesse, coperte con vna oglia di di-

uerfi legumi , cotti ogni vno a parte, con Tarantello diffalato dentro, e con finocchietti bianchi, condite con oglio, pepe, e fugo di melangole sopra, con detto Tarantello in sette.

Due teste d'Ombrina grosse alesse, seruite con oglio, pepe, & agrep.2

sta sopra, con verdura.

Sapore con mandole ambrogine in tondi dodici.

Calamari groffi dodici ripieni in Pottaggio, con pignuoli, e pafferina dentro, & alligati con voua, e latte di pignuo i, seruiti con. cannella fopra, con pafte fritte paffate per la feringa, con zuccaro fopra, e limoni tagliati attorno.

Tartarughe di terra dodici in Pottaggio, feruite nelle loro fcorze,

con paste, e limoni tagliati attorno.

Anguille groffe del lago di Marta arofto, con crofta di pane grattato, zuccaro, e cannella doppo hauerli dato il fale, feruite calde con. pafte, melangole, e limoni tagliati attorno.

Linguatte dodici ripiene, e sottestate con butiro, & agresta in. grani dentro, con pignuoli, e passerina, seruite con detti regali so-

pra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Orate diciotto groffe arofto, feruite con falfa reale, con pignuoli, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, elimoni tagliati attorno.

10 Raumoli senza spoglia fatti con Pronature fresche, & voua, con formaggio di Parma grattato dentro, con zuccaro, e cannella a baflanza, feruiticon formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, con butiro fresco. p.2

Due Pasticci di pancia di Tonno in bocconi, co pezzetti di Alogufle, codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, ser uiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piattireali, e dodici in tondi.

Ve Crostate di Mela cotogne con zuccaro, e cannella dentro, feruite con zuccaro fopra.

Granci teneri fatti morire in latte, e fritti, quarant'otto, regalati di Gan barelli di mare fritti attorno, con paste ssogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2

Due faluiate feruite con zuccaro, e cannella fopra, regalate di dodici frittate ripiene, con Cotogni sciroppati, e scorza di Cedro candita ragliara minuta, feruite con zuccaro fopra attorno li piatti. P.2

Lir guatte dodici fritte, regalate con pafte, melangole, e limoni tagliari attorno.

l'afficectti ripieni con conferna di Cedro, e Cocuzzata di Geno-

ua,

ua , con butiro fresco dentro , trentadue , seruiti con vn lauoretto di pasta, in forma di rosa sopra a ciascheduno, con sulignata sopra.

Triglie ventiquattro fritte, regalate di faluia fritta, con paste, .. melangole, e limoni tagliati attorno.

Pasticcetti sedici ssogliati, con pezzetti di Alogusta, e codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, con Piccadiglio di Ombrina dentro, co Tartuffoli, e prugnuoli, & spetie a bastanza, serviti con auccaro sopra.p.2

Truotte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni

tagliati attorno.

Due Pasticei all'Inglese, con Piccadiglio di Tonno, e Tarantello in fette alquanto diffalato, con il refto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con agresta in grani, & altri regali, feruiti con gelo di chiara d'voua con zuccaro fopra.

Cefali dodici più groffi di libra fritti, regalati con ventiquattro Laprede di fiume fritte attorno, co paste, melangole, e limoni tagliati.p. a

Due Porcellette, cioè Storioncelli groffi, arofto al forno, lardati con Tarantello, & Alici, con butiro fresco dentro, e fioriti con Cocuzzata di Genoua a lardelli, feruiti con falfa di agrefta, con grani di detta dentro fopra, con paste, & limoni tagliati attorno.

12 Dodici frittate, sbattute l'voua con vino moscatello dentro, con. . Cappari di Genoua, seruite con zuccaro, e cannella sopra in tondi 12.

Secondo feruitio di Credenza

D Aueraccie senza scorza in Pottaggio , seruite con fette di pane bruftellite fotto. p.2

Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno.

D. 2 Suppe di prugnuoli, con fette di pane brustellite sotto.

Aloguste sei con loro condimento sopra seruite nelle loro scorze. p.2 Oftraghe cento, fervite in trentalei fcorze, con loro condimento,

e melangole tagliate attorno. Codette di Gambari di acque dolci, con pepe, & aceto fopra. p.a Cappe longhe arofto fu la graticola, con oglio, pepe, e fugo di me-

langole fopra. Granci con scorza dura cotti su le bragie, seruiti con pepe, & ace-

to fopra, doppo netti dalla fcorza. P.1 Granceuole dodici accommodate nella loro fcorza doppo cotte

con oglio, pepe, e fugo di melangole fopra. p.8 .

Terzo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette biauche.

1 D Ve Croftate di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella. Ece den-

p. 2

402 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli	
dentro, feruite con zuccaro fopra. Due Marzolini di Fiorenza spaccati in mezzo.	p.2
	p. 2
3 Pera Bergamotte, e Ruspide. 4 Vliue di Tiuoli.	p.2
5 Maroni arolto, con fale, pepe, e fugo di melangole fopra.	P-3
Neue di lacre, con Cialdoncini a scartocci.	p. 2
	p. 2
7 Mandole ambrogine fresche monde, con zuccaro sopra. 8 Perfiche inciere con verdura sotto.	p. 2
Finocchio fresco con gambo tenero .	p. 2
10 Moscatello, & altra V na diuersa.	p.& .
Cotognata in barattoli dodici di vetro.	p.2
12 Pera, e Corogni sciroppari, feruiti con aniei confetti sopra.	9.2
Data l'acqua alle mani, e mutate lesaluiette, e touaglia, e poste in	
nola le Confeccioni in ventiquatero tazze d'Argento, di diverse sor	
canditi dinersi in quattro bacili , e steccadenti dodici in mazzetti di f	
in due Caneftrelle d'Argento.	
Lista prima del Mese di Ottobre da grasso.	
Cap. LXXI.	-
Cap. DAAL.	
Pranso al primo di Ottobre 1623, in Roma a un piatto servito in piattò rea mezzani, con dicietto usuande di Cucina, e diciotto di Credenza.	li , e
Primo seruitio di Credenza.	
Thin william and a sunta finite or all among the same and designs as	
Vtiro passato per la seringa, co zuccaro, & acqua rosa dentro, re	-
B galato di detro attorno in forme di grappi di Vua, e Nicchietti. Fichi brugiotti con verdura fotto.	D.E
	D.E.
Vn profutto cotto in vino, coperto con gelo di chiara d'vouz,	
Zuccaro, regalato di Marzapanetti in forma di rofe attorno, con.	
D (p.e
Vna Tarrara in cassa in forma di due Cuori, seruita con Anici Con-	
· C	P. 8
Due Capponi falpimentati, regalati con lingue di Porco falate.	
cotte in vino in fette attorno, con biscotti di Sauoia, & limon	
	D. 1
" : Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, seruito con verdura attorno.	
Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con	i
	p. g
Biar co mangiare in forma di Coniglio a giacere, regalato di det-	
	p. I
	-

D. 1

Primo seruitio di Cucin a .

Cauoli Cappucci ripieni , in minestra con profutto dentro .

Na Torta di Crema, feruita con zuccaro fopra.

Vanarcha di Vitella fenz'offi in pezzetti, indorati, e fritti, regalati di dodici tomafella di fegato di Porco attorno, feruite con zuecaro fopra, con pafte, e melangole tagliate attorno.

Due Anatre aleffe, coperte con rauioletti con spoglia, con sormaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Gampareccia nel petro libre otto alessa seruita con verdura sopra.p. 1
Mostarda amabile in tondi sei.

Polpettine a Peretta con flecchetti di cannella dentro, alligate con latte di pignuoli, & voua, feruite con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Piccioni di ghianda sei stufati, con diuersi frutti dentro, con profutto in sette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni ta-

gliati attorno.

144

7 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, e sottest ato co dinersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con pate, e limoni taglitati attorno. p.g.
Vna Ocha ripiena con diuersi Vocelletti, & attri ingredienti, e so-

teflati con Pera,e Mela cotogne in fette dentro, con prugne, e visiole fecche, con pignuoli, feruita con detti frutti sopra, con passe, e limoni tagliati attorno.

pa

Vn Păfiiccio di Collo di Vitella în bocconi, con testa di detta, e diuersi Vecelletti e segaretti di Polli dentro, con profutto, e midolla di Vaccina, con Tarusfoli, & altri regali, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

V s Infalata in piatto reale .

I. VNa Caoftatadi Pera , con zuccaro , e cannella dentro . feruita con zuccaro fopra .

Animelle di Vitella para trè lardate arofto, feruite con falsa reale, con grefta in grani dentro fopra, regalate di dodici Tordi arofto attorno, con pafte sfogliate, elimoni tagliati .

Pafticcetti fedici alla Genuuefe, con conferua di Mela Appie, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, feruiti con vn lauoro di pafta fopra, con zuccaro a baftanza.

Quaglie dodici arosto, regalate con sei valetti di pasta in forma di rose, con golo di prugae dentro, con zuccaro sopra, e melangole aggliate attorno.

7 Pafticcetti otto di Animelle di Vitella in pezzetti, con trè vecelletti per Pafticcetto, e profutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, se spetie, co pignuoli e passerina a basanza, seruiti co zuccaro sopra. p. 1 Starne otto arosto, seruite con fassa reale, e limoncelli tagliati mi-

nuti fopra-con palte, e limoni eagliati attorno

7 Vn l'afticcio sogliato con Piccadiglio di Vitella, con diuerfi Vecelletti, & Animelle di detta, con fuoi regali, & ingredienti, feruiro con zuccaro fopra.

Pollanchette d'India sei arosto, service con sassa reale, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

9 Li quarti dietro di va Capretto arofto, regalati con dodici Lodole in pasta di ssoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. e

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche,

Na Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella	dentro,	
V ta con zuccaro fopra.		P. E
2 Rauaggioli di Monte Pulciano, e Casciotti.		p. g
Pera Franzese, e fiorentine.		p. t
4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi.		. p.e
y Vliue di Romagna.	•	p.1
6 Finocchio fresco con gambo tenero.		p. 1
Moscatello, & altra Vua diuersa.		p.1
Pera sciroppare, con sulignata sopra.		, p.c
9 : Corognata in scatole sei .		p. 1
Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touag	lia, e pof	te in Ta-
uola le Confettioni a beneplacito, con diuerii canditi	e li fte	ccadenti
vno per Conuitato.		

Lista seconda da grasso. Cap. LXXII.

Reanfo alli 21. Ottobre 1623, ad un piatto in Roma, feruito in piattierali ; 200n fedici vitaande di Cutina , e fedici di Credonza , e con le Confettioni faranno trè farmiti di detta .

Primo feruirio di Credenza .

3	Api di latte fedici , feruiti con succaro fopra , regalat	i di buti-
	o ro passato attorno.	p.
	Prugne Pernicone monde, feruire con zuccaro fopra.	. p.
3	Vna Mortadella di Ferrara corta in vino, regalata con	profutte
	shiato, con zuccaro, & acqua rola fopra, attorno.	
		17-0

amount Chools

Vna Torta bianca, feruita con fiori attorno.

Due Capponi falpimentati, feruiti con faluietta bianca fotto, con

fette di profutto, e passe di zuccaro, attorno.

P.

Vn Passiccio di Cosciotto di Caprio, in forma di Pantera a giace-

re, seruico con verdura attorno.

Pernice sei lardate minute arosto, passate per salsa reale, satte re-

flare in piedi nel piatto, regalate di Gugliette di gelo, in forma di fette di profutto attorno, con bifeottini di Sausia.

8 Vn lauoro di pasta di sfoglio, in forma di Aquila, ripieno il corpo di detta di bianco mangiare, seruito con zuccare, & acqua rosa sopra, p. r.

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sicilia in minestra.

Na Torta alla Genouefe, seruita calda con zuccaro sopra.

Vo Ala di fegato di Porco inuolta in rete, aroshosferuita calda coffalsa di agresta sopra, regalata di falsaccia sina di Lucca arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati attorno.

3 Due Capponi aleffi, coperti con ftringhette di Cocuzza di Genoua, corte in brodo graffo, con falficcia di Lucca, e rocchetti di formaggio dentro, feruita con formaggio grattato, e cannella fopra, condetta falficcia foaccata...

Mongana nel petto libre otto alessa, seruita con verdura sopra. p. e

Sapore di viciole, e falla verde in tendi dodici .

Palombelle fautriche fei, flufate, con diuerfi frutti, e barbaglia di Porco falata in fette dentro, feruite con detti regali fopra, con.
Pafte, e limoni tagliati attorno .

6 Cosciotto, e Barbaglia di Russalotto appasticciato, con diuersi frutti, e Profutto in serse dentro, con vino, e mosto cotto, seruiro con detti regali sopra, con Paste, e limoni ragliati attorno. Due Anatre ripiene, e sottestate nel sorno, servite in Piatto d'Ar-

gento, & alligate con latte, & voua, seruite con sulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Vitella Mongana di pezza intiera, lardata, con-

feorza di Cedro candita à l'ardelli, e lardo, confpetie à baftanza, dentro, con pignuoli, e passerina, e tattuffoli, seruito caldo conzuccaro sopra.

Secondo Teruitio di Cucina.

Vn infalata in piatto reale, e due in tondi.

Na Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro lopra.

Torda

Torda

2 Tordi arofto diciotro, tramezzati có faluia, e pergotrati có oglio, feruiti caldi con Pafte síogliate, melangole, e limoni tagliati attorno, p. 3 Pafticcetti síogliati fri, con piccadiglio di Virella. & Animelle di detta, veon feorza di Cedro candira. e Midolla di Vaccina denro, con pignuoli, e pafferina, & foetie à bafanza, feruiti caldi con zue-

caro fopra. . p. 4 Tortore dodici attortorate arosto, seruite con Paste, melango-

le, e limoni tagliati attorno.
p. j
Piccioni di ghianda fei arofto, feruiti con Pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.
p.

Vn Pafficcio all'Inglefe, con Piccadiglio di Vitella, con l'isfessi regali, & ingredienti delli sopradetti Passiccetti, con diuersi vecelletti, e tartussoli di più dentro, sernito con gelo di zuccaro, e chiara.

d'voua lopra.

Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa di agresta, e sugo di limoncelli, in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di

Genoua dentro, e limoni tagliati attorno.

Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salta reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno.

p. 1

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

	Si muteranno le falusette branche.	
1 7	7 Na Crostata di pera, con zuccaro, e cannella dentro, ser	uita
	V con zuccaro fopra.	P. 1
3	Caciotti di Cortona, e Rauaggiuoli.	p. 1
	Pera Carouelle, e Bergamotte.	p. 1
4	Voua di Bufale, seruire con zuccaro sopra.	p. 1
4	Cardi, e fellari bianchi, con fale, e pepe in tondi.	P.E
6	Vliue di Todi.	p. 1
7	Maroni arosto, con fale, e pepe, e sugo di metangole sopra.	P. 1
18	Finocchi freschi con gambo teneri	p. s
0	Vua diuería bianca, e negra.	p.
ío	Cotognata in scarole fei	P. 1
	Data l'agous alla mani la maffa in tennale la conficcioni in secon fi	

Data l'acqua alle mani, pe poste in tauola le consettioni in tazze sei d'argento, e canditi diuers in due Piatti reali, e sei steccadenti in sette di limoni sopra a sei tondi, con faluiette sotto.

Lifta terza da graffo. Cap. LXXIII.

Pranfe alli 27. di Ottobre 1624. à va Piatto în Roma feruito în piatti reali, con quattordici viuande di Guima , e quattordici di Credenza. Pri-

Primo seruitio di Credenza.

Na Tartara in cassa, seruita con Ani Prugne Damascene, e Pernicone mo	ci confetti fopra. p. 1 onde, feruite con zuccaro
forra.	p.r
Fichi brugiotri con verdura fotto.	p.t
4 Vn Salame di Bologna cotto in vino, pa	rtito in mezzo, regalato
di Connuctate di Molo in terro esserno	The second second

Due Capponi falpimentati . lardati, con Cocuzzata di Genoua a lardelli, doppo paffati per falfa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostaccinoli fini, regulari di biscottini di Mantoua, e Pera sciroppare attorno, con fulignata fopra.

6 Vn l'afticcio di Cosciotto di Ruffalotto, seruito con verdura at-

Bianco mangiare in forma di Aquila, regalato di Gugliette di Gelo di più colori attorno, tramezzate con detto bianco mangiare in forma di Mascheroni.

Primo feruitio di Cucina.

Cocuzza passata, & alligata in voua, in minestra.

Na Torra di Rifo cotto in latte, con zuccaro, devoua dentro, con Prouature grattate, seruita calda con spetie dolce a bastanza dentro, con zuccaro sopra.

Trè tefte di Capretto fenz' offi indorate, e fritte feruite conzuccaro sopra, regalate di Zinna di Vaccina indorata, e fritta, con zuccaro fopra attorno, con Paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati.

Due Anatre groffe aleffe, coperte con Annolini alla Bolognese. con Ceruellato fino spaccato sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella.

Vna Zinna di Vaccina, feruita calda con verdura attorno. Mostarda forte, & agliata in tondi.

Piccioni di ghianda sei stufati, con Pera, e Mela, in fette dentro, con prugne, e pignuoli, & agrefta in grani, con profutro in fette, feruiti caldi con detti regali fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Caprioletto nel Cosciotto per fino al lombo libre otto appastiociato, con diuerfi frutti dentro . con profutto in fette, feruito con. detti regali fopra , con pafte , e limoni tagliati attorno .

Vn l'afticcio di Mongana in bocconi lardati, con vno foezzato di quat-

quattro Piccioni di Torre,e barbaglia di Porco falata in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro fopra.

Secondo feruitio di Cucina.

Vn infalata in Piatto reale volendela feruire .

ucca- p.
P.
, me-

· Pafticcetti fedici alla Genouele, con conferua di Perfiche, e midolla di Vaccina dentro, serviti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro fopra. .

Piccioni di Casa sei arofto, seruiti caldi, con paste ssogliate, me-

langole, e limoni tagliati attorno. Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella Mongana, con diuerfi Vccelletti, & Animelle di detta, con falficcia fina disfatta. dentro, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, & altri regali, seruito caldo con zuc-

caro, & acqua rola fopra. p. r Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, servita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. s

Vn Cosciotto di Caprioletto per fino al 16bo lardato minuto arofto, feruito con falla baftarda, & Vline fenz'offi fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

Secondo servitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette

1	T 7 Na Croftata di Conferua di Pera, feruita con zuccaro fopra.	p.
2	V Formaggietti di Romagna, spaccati in mezzo.	p.
3	Pera Bergamotte, e Franzese.	p.
í	Cardi bianchi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi.	p.
÷	Vliue di Romagna.	p.
6	Finocchio fresco.	p.
7	Vua bianca, e rossa con verdura sorto.	p.
\$	Pera sciroppate, seruite con sulignata sopra.	p.
	Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e couaglia, e poste le C	on
f,	etrioni in Tanola in fei piatri d'Argento, con faluierte forto, e car	ndi

diverfi in due piatti reali , e fei Reccadenti in mazzetti di fiori fopra vna tazza d'Argento indorata.

Lifta quarta da graffo. Cap. LXXIV.

Pranfo alli 28. Ottobre 1625, in Madrid à un piatto, feruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Gredonica.

Primo seruitio di Credenza.

r Api di latte vafi otto, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Baturo passato attorno.

Meloni Vernarecci tagliati in sette.

Vn Profutto cotto in latte, feruito con Anici confetti fopra, regalato di Profutto sfilato attorno.

Vna Tartara in cassa, servita con fulignata sopra .

P. E. Vn Pasticcio di Cosciotto di Sciauali, cioè di Porco faluatico in...

forma di rofa, feruito con verdura attorno.

Due Capponi falpimentati, coperti con firinghette di Gelo di più
colori, regalati di voua filate attorno.

B.E.

Mangiare bianco con peçchinca di Gallina dentro, in forma di Coniglio, regalato di detto in forma di Pignoccati, e Mascheroni attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Vermicelli di Sicilia in mnestra.:

Na Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuecaro sopra.
Sorsales, cioè Tordi dodici arosto, regalati con falsiccia sina aro-

fto, attorno, con Paste reali, melangole, e limon tagliati attorno, ros Due Anatre grosse aleste, con Ceruellato sino dentro, coperte

con Cardi, edetto Ceruellato (paccato fopra, con pepe, e formaggio grattato.

Fetto di Carnero alesso libre otto, seruito con verdura, e fiori sopra.

Sapore di Visciole, e Mostarda in tondi dodici.
Palombinos Turassos, cioè Piccioni di Ghianda otto, stufari con diuersi frutti dentro, e Profutto in fette, con Cardi teneri, seruiti con

detti regali fopra, con Pafte reali, e limoni tagliari attorno:
Vna Capilottata, cioè fuppa con Piecadigli oli Pollancha d'India,
e falami disfatti, con midolla di Vaccina, e Prouature grattate dentto, con fette di, pane Papalino bifottata fotto, con brodo grafio fa-

tro, con fette di pane Papalino bifcottate fotto, con brodo graffo sepra, con fette di Pronature fresche, e Capi di latte tramezzati Fff con

con sei Piccioni ripieni senz'ossi, e sottestati sopra, servita con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con rosti d'voua dure sbrigiolati.

Vn Pafticcio di Ternera di pezza inticra lardata, con lardo, e feorza di Cedro candita, feruito caldo, con fuoi regali dentro, e zuccatro fopra.

Secondo seruitio di Cucina .

Vn'infalata in piatto reale, e fei piccole.

Na Crostata di Mela appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

Quaglie dodici arosto, regalate di pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Pafficcetti fedici, con cotognata di Valenza, e midolla di Vaccina dentro, feruiti con gelo di chiara d'voua, con zuccaro fopra.

Perniconi otto arofto lardati minuti, feruiti con falfa reale, e prugne di Marfilia cotte in detta falfa fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

5 Vn Pafticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Profutto in fette dentro, con Tartuffoli, e Cardi bianchi teneri, con foorza di Cedro candita, e diuerfi Vccelletti, & altri regali, feruito con zuccaro fopra.

6 Vna Paua de India lardara minuta arofto, feruita con falfa reale, e limoneelli tagliati minuti fopra, con paffe, & limont tagliati attorno. p. e 7 Vn Cossiotto di Venado Assado, jardato minuto, seruito con sal-

fareale, e zibibo fopra, regalato con paste, e limoni tagliati attorno. p. a Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette .

I	T 7 Na Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra.	P. E
2	V Formaggio Pecorino, forme vna di Siuigha.	P. 1
3	Pera Spine, e Bergamotte fedici.	p. t
4	Cardi bianchi con fale, e pepe in tondi.	P.1
5	Vliue Valentiane.	p. 1
6	Vua bianca, e negra con faluietta fotto.	P-1
78	Vn scatolone di conserua di Pera.	P- 4
8	Cotognata di Valenza in barattoli fei.	P. F
9	Vna Confettiera d'Argento con diuerfi confetti dentro :	p. 1
	Data l'acqua alle mani con sei freccadenti in sei fette di limoni .	•

Lista quinta da grasso. Cap. L X X V.

Gena alli 28. di Ottobre 1623. a un piatto, con un feruitio di Cucina, & une di Credenza, feruita in Roma in piatti reali.

Primo feruitio di Cucina, e di Credenza.

Sei infalate in tondi . Fegatelli di Captetto inuolti in rete arofto regalati di profut-

to in fette fritte attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati. p.t Due Capponi aleffi coperti con fellari cotti, con Ceruellato fino,

Sei Polpetroni di Piccadiglio di Vitella, con feorza di Cedro cap-

7 Na infalata grande con statuette dentro:

con formaggio grattato, e pepe fopra. Sapore di Cotogni in tondi fei .

•	dita, & altri regali dentro, fioriti di pignuoli, regalati di paste,	
	monitagliati attorno.	p.r
5	Due quarti di Capretto dinanzi innolti in rete, arosto su la gi	
	cola, feruiti con falfa reale, e Cappari di Geneua fopra, con pa	fte,
	e limoni tagliati attorno.	p. 1
6		glio
	attorno, con melangole, e limoni tagliati.	p.t
7	Vn l'afticcio di Vitella in becconi, con diuerfi Vccelletti, e rech	effe
•	di Polli dentro, con profetto, & altri regali, feruito caldo con:	
	care fopra	p.r
8	Due Pollanchette d'India come Cappone, lardate minute aro	
•	feruite con falfa reale fopra, con pafte sfogliate, e limoni tag	
	ti attorno.	p. g
_	Due quarti dietro di Capretto arosto, seruiti caldi con paste,	
9	langole, e limoni tagliati attorno.	
	langue, c minoin taguati attorno.	p.r
	Primo, & vltimo feruitio di Credenza.	
ı	T 7 Na Croftata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella den	tro,
	V feruita con zuccaro fopra.	P-1
2,	Formaggio Lodigiano libre otto.	P.I
2	Pera Carouelle, e Fiorentine.	p. s
3	Cardi, e Sellari bianchi con fale, e pepe in tondi.	P. r
š	Vliue di Romagna con loro condimento fopra.	p.I
é	Maroni arofto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.	p.r
	Finocchio fresco.	Pil
3	Vua Pergelofe, e bianca.	p. 1

F ff

Pera sciroppate sedici, con fulignata sopra. Datal'acqua alle mani, con sci steccadenti in sette di limoni.

Lista sesta da magro. Cap. LXXVI.

Pranse alli 21. di Ottobre 1625. in Roma a un piatto, con quattordici viuande di Gucina , e quatterdici di Credenza, feruito in piatti reali, e menzani.

Primo seruitio di Credenza.

Tarantello , & Alici in tondi fei .

Oua di Bufale, feruite con zuccaro fopra, regalate di butiro paffato attorno. p. E p. 1

Fichi Brugiotti ventiquattro, con verdura fotto.

Vna Tarcara in piacro d'Argento, con zuccaro, & vouz deatro, feruita con fulignata fopra.

Truotte sei Accarpionate, seruite con zuccaro sopra, doppo scaldate su la graticola, regalate con sei Pera sciroppate attorno, con sei marzapanetti in forma di Pesci.

Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa in forma di Delano, seruito con verdura attorno.

Due Dentali in gelo, regalati di gelo di più colori attorno, in forme di Nicchi.

Bianco mangiare eò polpa di Pesce Cappone detro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di diuerfi Pefci, e Nicchi atterno. p. r

Primo feruitio di Cucina.

Vous tenere in minefira , cioè Fauetta d'wona.

7 Na Torta alla Lombarda, fernita calda, con zuccaro fopra. p. 1 Vona da beuere in sei saluiette bianche.

Vna Spigola groffa aleffa, coperta con Finocchietti bianchi, e profutto in fette.

Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi fei .

Sei Orate große arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, e pafferina fopra, con paste, e limoni ragliati attorno. p. 1

Raniuoli fenza spoglia, seruiti con sormaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra. p. I

Due Anguille groffe del lago di Marta, arofto, con crofta di pane, zuccaro, ecannella fopra, feruite con pafte, melangole, e limoni tagliati attorno.

Voua in diaccio, con zuccaro, & acqua rofa dentro, feruite con.

zuccaro, e cannella fopra, regalate di voua affrittellate i oc inuolte in zuccaro, e cannella attorno.

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Infalata grande, e fei piccole .

1	V Na Crostata di Pera Fiorenzine, con zuccearo, e can	inella den-
2	Granci teneri ventiquattro fritti . regalati di Gambarelli	fritti at-

torno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pasticcerti sedici alla Genouese, con conserua di Pera, con butiro fresco dentro, seruiticon gelo di chiara d'voua sopra.

Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Vn Pafticcio sfogliato, con Piccadiglio di diuerfi Pefci fenza spine , con Tarantello diffalato, Tartuffoli , e prugnuoli dentro , e codette di Gambari , & Oltraghe , con pignuoli , e pafferina , & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra.

Agucchie dodici, cioè Pescio Agucchia, inuolto in ruotoli fritto, regalato di Lampredozze di Tiuoli fritte attorno, con paste, melangole , e limoni tagliati .

Vn Dentale di libre dieci arolto allo spedo, lardato con Tarantello disfalato, & Alici, seruito con falsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, p. s

Secondo fernitio di Credenza. Si muteranno le saluiette .

Na Croftata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. Tartuffoli attartuffolati. p. z Oftraghe cinquanta in scorze diciotto. D.I Marzolini di Fiorenza vno partito per metà . p. I p. 1

5 Pera Bergamotte, e Fiorentine. Maroni arofto, con fale, pepe, e zuecaro fopra.

P.I Vliue di Romagna. p. t Finocchio fresco. P. I Pera Fiorentine sciroppate. p. l Piftacchi con scorza, con saluietta fotto. p.I

Vua bianca, e rosta. p. 1 Datal'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tanola le Confertioni, e canditi a beneplacito, con fleccadenti in maz-

aetti di fiori .

Lista prima del mese di Nouembre da grasso.

Cap. LXXVII.

Pranse al primo di Nouembre 1623, ad un piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza...

Primo feruitio di Credenza.

B Vtiro passato con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna sta-

Vn salame di Parma di Lombetti di Porco, cotto in vino, partito per meta, regalato di soppressate di Nola in sette attorno.

Vn lauoro di pafta di zuccaro, con diuerfi compartimenti, ripieni
 on diuerfi frutti fictioppati, e conferua di detti frutti, feruiti con fulignata fopra, co vna Torretta in mezzo, co diuerfe ftatuette in cimap, t

Due Capponi falpimentati, & lardati, con feechetti di cannella, confetti, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di bifcottini di Sanoia, e Mela appie fciroppare attorno.

yn Pasticcio di Cosciotto di Vitella in forma di Aquila, sernito con

verdura attorno.

6 Vn Pauone lardato minuto arofto, paffato per falfa reale, e riuefito del collo, e teffa, & ali, regalato con pafte di zuccaro, e Pe-

ra candite attorno.

7. Vna Guglietta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco faluatico.cotta in vino, coperte di detto gelo di più colori attorno.

p. 1

8 Bianco mangiare in forma di Pantera, regalato di detto in forme di diuerfi frutti attorno. p. 1

Primo feruitio di Cucina.

Caueli fiori con falficcia dentre in minestra.

Na Torta con Capi di latte, e Prouature fresche, con zucca-

 Va'Ala di fegato di Porco faluatico arofto, involta in rete, fertita con falfareale fopra, regalata di falficcia di Lucca arofto attorno, con Pafte reali, e limoni tagliati.

3. Vna Ogli. a Spagnuola, con due Anatre, e fei Piccioni di Ghianda, con Profutto dentro, con Caftrato, e Vaccina, e diuerfi legumi, feruita con formaggio grattato, e specie sopra.

Vna Testa di Vitella inuolta in drappo, alessa, feruita con verdura fopra.

MoMostarda amabile in tondi sei .

5 Polpettoni dodici ripieni, e fottestati con diuera frutti dentro, fermiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno.

Vn'Ocha ripiena con diuersi Vecelletti dentro, e sotteffata condiuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e li-

moni tagliati attorno.

7 Ruffalotto, cioè l'orco saluatico appasticciato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati

attorno.

8 Vn Pasticcio di Vitella di pezza intiera, lardata con scorza di Cedro candita, e lardo, con sette di Prosutto dentro, seruito caldo, con zuecaro sopra.

Secondo feruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande , e quattro piecale.

V Na Croftata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Lodole ventiquattro arofto, regalate di fei Bragiuole di Vitella arofto, passate per salsa reale attorno; con paste ssogliate, melangole, elimoni tagliati.

Sei Beccaccie lardate minute, arolto, feruite con falla reale fopra,

con paste, e limoni tagliati attorno.

Pafficerti (edici con Conferua di Pera, e Midolla di Vaccina denero, feruiti con fulignata fopra.
Due Germani lardati minuti , e ripieni, arofto, feruiti con [alfa.

reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Due Capponi grafii affaggianati, feruiti eqn falfa di agrefta, e Cappari di Genoua fopra, con paste sfogliate, e limoni ragliati attorno.
p. r.

Lonza di Vitella libre otto, arosto, seruita con sassa reale, & agretta ingrani bolliti in detta sassa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

p.

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette .

Na Croftata di Persiche secche sotte in vino , con zuccaro den-

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli tro . feruira con zuecaro fopra... P. E Tartuffoli attartuffolati. p. r Gafciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p.t Pera Carouelle bianche. p. į Vline di Genoua. P. 1 Maroni arofto, con fale, zuccaro, & acqua rofa fopra. p. 1 Finocchio fresco con gambo tenero . p. r Vua bianca, e Barba roffa. P.E Pera Fiorentine sciroppate, servite con Anici confetti sopra-P-1 Cotognata in scatole lei, con saluietta sotto. p. s Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confertioni in tauola in dodici Piatti d'argento, con saluiette sotto, e canditi diuerfi in due Piatti reali, e steccadenti sei in mazzetti di fiori, doppo feruite le confettioni. Lista seconda da grasso. Cap. LXXVIIL Pranso alli 1 1. di Nouembre 1622, in Roma a un piatto, seruito in piatti reali, e mezzi reali,con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza. Primo feruitio di Credenza. Api di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Butiro, con zuccaro, & acqua rofa dentro, in forma di grappi di vua . e di Pera attorno . P. 8 Meloni di Sutri vernarecci, tagliati in fette. Vn Profutto di Montagna cotto in vino, feruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, regalato di sette di Salsiccioni di Fiorenza, e profutto sfilato attorno. Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno. p. s Vna testa di Porco saluatico cotta in vino, con lauro, e saluia. dentro, feruita con verdura fotto, con limoni tagliati, e pake di zuecaro attorno. Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in sorma di Cappello, feruito con verdura attorno. Due Pollanchotte d'India affaggianate, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro candita, regalate di Biscottini di Sauo-

ia, e Pera sciroppate con zuccaro sopra, attorno.

ri, con vno spezzato di vn Cappone sotto.

to in forma di Aquilette attorno .

Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo attorno di più colo-

Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di det-

p.1

Primo seruitio di Cucina .

Radiche di berbette in minestra alligate in vous .

7 Na Torta di Prouature fresche, e ricotta, con herbe, e zuccaro dentro, con spetie dolce, seruita con zuccaro sopra. Tomaselle diciotto di segato di porco, inuolte in rete, con loro ingredienti, feruite con zuccaro fopra, regalate di due Zinne di Campareccia indorate, e fritte attorno, feruite con zuccaro fopra, conpafte reali, melangole,e limoni tagliati attorno. Due Anatre groffe aleffe, con Ceruellato fino dentro, coperte con

Annolini alla Bolognese, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno.

Vitella nel petto libre otto alella, feruita con verdura, e fale fopra. p. 1 Mostarda in tondi sei.

Palombacci stufati con diuersi frutti dentro, fei, con prosutto in. fette, feruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Caprio nel Lombo appasticciato con diuersi frutti dentro, libre fette, feruito con detti frutti fopra, co pafte, e limoni tagliati attorno.p. r Vna suppa reale con Piccadiglio di polpa di Capponi, con falame. battuto minuto, ouero profutto, con biscotto di pane di Spagna for-

to, a tre fuoli, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra. ad ogni suolo, con Capi di latte sopra, e Prouature fresche tagliate in fette, con midolla di Vaccina, e brodo graffo, e fottestata, feruita con rolli d'voua dure sbriciolati, e zuccaro fopra, & attorno.

Vn Patticcio di vna testa di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e richefte di Polli dentro, con profutto, e Cardi teneri, & altri regali, feruito con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

V na insalata grande, e due piccole.

7 Na Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

l'ordi dodici arosto, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati.

Vna Porchetta di latte ripiena , con diversi Vocelletti , & altri regali dentro, arofto, feruita calda con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pafficcetti fei sfogliati, con Animelle di Vitella para trè, e quattro Lodole per Pafticcetto, con loro regali dentro, feruiti con zuccaro fopra.

Ggg

Sei Starne lardate minute arolto, feruite con falla reale, & agreftain grani fopra, con pafte sfogliate , e limoni ragliati attorno . p.t Due Leprattoni lardati minuti arofto , feruiti confalfa baftarda,

e limoni tagliati minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. s Vn Pastiscio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, barbaglia di Porco in fette, e diuerfi Vccelletti dentro, con midolla di Vaccina. e scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con

zuccaro, & acqua rofa fopra . Vna Pollancha d'India groffa lardata arofto, feruita con faffa reale, e prugne di Marfilia cotte in detta falfa fopra, con patte, e limoni

tagliati attorno."

p.i Lonza di Porco faluatico arosto, seruita con fassa reale, & Vline fenz'offi fopra, con palte, e limoni ragliari attorno.

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette

T Na Crostata di coserua di Cedro, seruita con zucccaro sopra. p. 1 Formaggio di Creta forme vua partita in mezzo. p.r Pera Bergamotte, e Fiorentine. p. r 3 Cardi, e Sellari bianchi, con fale, e pepe in tondi . p. I Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p. r Vliue di Spagna, con oglio, & aceto fopra. p. I Finocchio fresco dolce . P. E Vua Pergolese, e bianca. p. g Pera . e Meta Appie fciroppate. p. r p. t 10 Cotognata infoatole fei

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confectioni in tazze dodici, e canditi dinerfi in due bacili, e fei fleccadenti in mazzetti di fiori fopra vna fottocoppa d'Argento.

Lifta terza da graffo. Cap. LXXIX.

Pranso alli 15. di Novembre 1 625. in Roma a un piatto, servito in piatti reali, con fedici viuande di Gueina, e fedici di Credenta.

Primo seruitio di Credenza.

T 7 Na Tartarain piatto d'Argento , seruita con fuligeata sopra, regalata di voua filate attorno. p.s Fichi Brugiotti, con verdura fotto. p. 1

Soppressate di Nola due, cotte in vino, partite per metà, regalate di sklatelle di detto luogo sklate attorno, con zuccaro,

& acqua rofa fopra.

Vn Lauoro di para ordinaria, con diuerfi compartimenti ripieni di conferua di Pera, & altri frutti sciroppati, in sorma di due Cuori, seruito con Anici confetti sopra.

Due Capponi falpimentati, feruiti con faluietta bianca fotto, con fette di Lonza di Porco falprefa attorno, e limoni tagliati.

6 Vn Pafticcio di Cosciotto di Caprio di basso rileuo, seruito con-

Due Anatre arosto passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, regalate di detto gelo in forma di Lioncini attorno.

Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno. p.t

Primo seruitio di Cucina.

Cipolle ripiene cotte con Ceruellato dentro, in mineffra,

Na Torta di profutto in fette, con Pronature, zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra.

Tordi dodici arofto, regalati con Salficcia di Lucca arofto attorno, con pafte reali, melangole, e limoni tagliati.

Trippe di Vitella alla Milanele, tramezzate con fette di pane, con formaggio grattato, e pepe fopra, e fottellate in piatto d'Argento, o teiella, feruite calde con menta fopra.

Due Capponi alessi coperti di Cardi, con salsiccia fina partita per metà, con formaggio grattato, e pepe sopra.

Vaccina alessa nel petto libre dieci, seruita con brodo di detta so-

Mostarda forte, & agliata in tondi.

Vna Pollancha d'India ripiena con diuerfi Vccelletti, & altri regali dentro, e fottestata, con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.

Vno spezzato di Caprinoletto stufato, con barbaglia di Porco salata in sette, e diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con

pafte, e limoni tagliati attorno.

Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con prosutto in sette, & altri regali dentro, seruito con auccaro sopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Sei insalate in tondi .

Na Croftara di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra.

Ggg 2

Ani-

Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli-Animelle di Vitella para trè arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di diciotto Ortolani arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. Pafticcetti ripieni di pasta di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, scruiti con fulignata sopra. Sei Pernice arofto lardate minute, seruite con salsa reale, con mandole, e zibibo fopra, con paste, e limoni tagliati attorno. Gasappos, cioè Coniglietti sei lardati arosto, seruiti con salsa reale.e Dattali tagliati minuti fopra, con paste, e limoni tagliati attorno.p. s. Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Virella, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, con falficcia fina disfatta, & altri regali, feruito con gelo di zuccaro fopra. p. r Due Fagiani affaggianati con salsa reale in sei vasetti di pasta, con. agresta in grani dentro, e limoni tagliati attorno. Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con falsa di mosto cotto, con pignuoli, e passerina sopra, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p.t Secondo seruitio di Credenza. Si muteranno le faluiette . Na Crostata di conserva di Pera, servita con zuccaro sopra. p. 1 Tartuffoli attartuffolati. p. 1 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 2 Pera Bergamotte, e Riccarde. P.I Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi. P. I Maroni arofto feruiti con zuccaro fopra. p. r Vliue delle montagne di Lucca . P. I Pergolese, & Vua bianca. P.E

Pera, e Mela rofe sciroppate, seruite con fulignata sopra. Cotognata in scatole sei.

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e pofte le Confettioni, e canditi a beneplacito.

Lista quarta da grasso. Cap. LXXX.

Pranso alli 25. di Nouembre 1625. in Roma a un piatto, servito in Piatti reali, e mezzani, con sedici V inande di Cucina, e fedici di Credenza.

Primo scruitio di Credenza.

D Iscotti dodici di Pane di Spagna in tazza d'Argento, seruiti con. Maluagia fopra.

P. 1

p. 1

- 2 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa denero, seruita con zuccaro sopra, regalara di butiro passato attorno. P. I.
 - Salami di Modena cotti in Vino partiti in mezzo, regalati dilingue di Porco salate, cotte come li detti Salami in sette attorno, conlimoni tagliati.
- 4 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Ricotte fresche, con Gelo di zuccaro sopra, seruita con fiori dinersi attorno.
- 5 Vn Pafticcio di vn' Ocha domestica in forma di Aquila, seruito con verdura attorno .
- 6 Due Capponi (alpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di detto Gelo attorno, in forma di Aquilette.
- 7 Vo lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Aquila, seruito con zuccaro sopra.
 p.:
- B Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di vn... Giglio, regalato di detto, in forma di pignoceati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tortelletti in mineftra.

- Na Torta alla Lucchefe, con herbe dentro, e Ricotte, con-Casciotti teneri delle Montagne di Lucca, seruita calda conzuccaro sopra.
- 2 Vn'Ala di fegato d'Ocha fritto, regalato con dodici Lodole arosto
 attorno, con passe reali, e limoni tagliati. p. 1
- 3 Due Pollanche d'India più groffe che Cappone, aleffe, con falficcia fina dentro, coperte con Cardi, e finocchietti, con formaggio grattato, e pepe fopra, con detta falficcia partira per mezzo attorno. p.1
- 4 Due quarti dinanzi di Capretto aleffi con feannatura di porco, falprefa in fette attorno, feruiti con verdura fopra, p. r. Moftarda forte, e fapor verde in tondi dodici,
- 5 Pollastrelli sei stusati, con diuersi frutti, & agresta in grani senz' ossi dentro, con Barbaglia di porco salta in sette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno.
- Wn Cosciotto di Castrato in Piccadiglio doppo cotto arosto, servito in piatto d'Argento, con brodo grasso, vino bianco, con sugo di melangole, e pepe sopra.
- 7 Due Germani ripieni con dinerfi vecelletti, & altri regali dentro, e fotteftati con dinerfi frutti, & agrefta in grani dentro, ferniti condetti regali (opra, con pafte, e limoni tagliati attorno.
- Profutto; e diueri Vecelletti; e fegatetti di polli dentro; con pignuoli, e pafferina, e midolla di Vaccina, feruito caldo con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

Un insalata in piatto reale, e due piccole.

1	T7 Na Croftata di Prugne di Mariilia doppo cotte in vino, con	۰
	V zuccaro, e Cannella in Canna dentro à bastanza, seruita con	۰
	zuccaro fopra.	p.
2	Quaglic dodici arosto, regalate con paste singliate, melangole,	, с
	limoni tagliati attorno.	þ.

limoni ragliati attorno.

Piccioni fei di Ghianda, arofto, feruiti con falfa reale fopra, con.

pafte, e limoni ragliati attorno.
P. I.
Pafticcetti fedici alla Genouefe, con Conferua di Cotogni, e
Midolla di Vaccina dentro, feruiti con Gelo di chiara d'voua sopra. p. I
Tortore fei arosto in foglie di Vite, regalate di dodie Lodole

arofto attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati attorno. P.
Vn Pafliccio ouato grande, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e Pafferina, con Midolla di Vaccina, e diuerfi Vecelletti dentro,
con foorza di Cedro, e Cardi teneri, con foetie à baftanza, seruito
caldo con altri regali dentro, con zucera fopra.

Vn Pauone frollo à bastanza, lardato minuto, arosto, seruito con salsa reale, e limoncelli ragliati minuti sopra, con paste, e limoni

aggliati attorno.

§ Lonza di Caprioletto arofto, lardata minuta, feruita con falfa.
reale, e zibibo fenz' offi fopra, con pafe, e limoni tagliati attorno.p. 8

Secondo feruitio di Credenza.

	Si muteranno le faluiette.	
1 4	7 Na Crostata di Persicata, seruita con zuccaro sopra.	p.r
2	V Casciotti delle Montagne di Lucca.	p. r
3	Pera Spine, e Fiorentine.	P.I
4	Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.	P-1
5	Maroni arosto, con sale, e pepe in tondi.	P.1
6	Vliue di Monte Pulciano .	p.a
7	Finocchi bianchi alla Bolognese !	p. r
8	Vua Pergolefe, e Barba roffa.	p.1
9	Pera Fiorentine sciroppate, con Anici sopra.	1 p.1
10	Cotognata in scatole sei, con Anici confetti.	p.1
1	Data l'acqua alle mani, e mutare le faluierre, e touaglia, e	poste in
	at the Confession in the first off the state of the first the Confession in the state of the sta	

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e tousglia, e poste in tauola le Consettioni in dodici Tazze d'Argento di diuerse sorti, camditi diuersi, in due Piatri reali, e sei seccadenti in serte dilimoni, con saluiette sotto.

p.i

Lista quinta da grasso. Cap. LXXXI.

Pranfo alli 30. di Nouembre 1624. in Roma à un Piatto, feruito in Piatti reali, con venti Viuande di Cucina, e venti di Gredenza...

Primo feruitio di Credenza.

B lícotti dodici di Pane di Spagna, con vino amabile grande fopra.p. r

D Voua di Bufale, feruite con zuccaro fopra, regalate di Butiro
pastato attorno.

p. 8

y Vna Tartara in Caffa, feruita confulignata fopra.

Prugne di Marfilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e Cannel-

4 Prugnedi Marilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e Cannella dentro, feruite fredde con Anici Confetti fopra, regalate di voua mifcide attorno, paffate per la feringa.

p.

7 Vn Profutto di montagna cotto in vino : feruito con gelo di chiara d'voua fopra : con biscottini di Sauoia : e Mela Appie sciroppa-

te attorno.

6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli sini, e lardati con Cocuzzata di Genonacandica a lardelli, regalati con paste di zuccaro, e limoni tagliati attorno.

p.

Vn Pafticcio di vna Pollancha d'India, con suoi ingredienti, seruito

con verdura attorno.

S Due Galli di montagna affaggianati, e paffati per falfa reale, e lardati con feorza di Cedro candita, e rluefitii del-collo, e tefta, regalati con fei Pera candite, tramezzate con bifcotti di Sauoia attorno, p. 1
Vaa Guglietta di gelo, regalata di detto geio di più colori attorno

con vno spezzato di vn Cappone, e barbaglia di Porco in sette sotto. p. g. Bianco mangiare con pospa di Galline dentro, in sottma di Sirena, regalato di detto in sottma di Gigli attorno.

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroncelli di Sicilia ia minestra.

Na Torta di Coruzza passata, con voua, e formaggio gratta to , con ricorta dentro , e spetie, seruita con zuccaro, sopra, p. 1. 2. Vn Migliaccio alla Sionentina , con dangue di Porco, & A Minngia... a datetti, ton passerina, e finocchio forte dentro, con spetie a baltanza, seruito caldo, con zuccaro, e sugo ul melangole sopra. p. 1. Dodici Tordi arosto alla Fiorentina, regalata di cfe braginole di

Porto falprefe arofto attarnoscon pafte melangole, e limoni ragliati p. r

Due Capponi ale ili coperti con firinghette di Genoua corte, con-

falficcia di Lucca, e pezzetti di formaggio, con funghi di Genoua-

diffalati, feruiti con formaggio grattato, e cannella fopra, con detta falficcia spaccata attorno.

Petto di Castrato con parte del collo libre otto alesso, seruito con verdura sopra.

Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici-

6 Quaglie dodici fotteffate, coperte con Cauoli Bolognefi struccolati alla Romana, seruici con pepe, e sugo di melangole sopra. p.t 7 Rusialotto in Guarmugia libre otto, con corogni in sette, & altri

7 Ruffalotto in Guarmugia libre otto, con corogn in lette, & altri frutti, con motto cotto dentro, con l'etie a baffanza, feruito con detti regali lopra, con palle, e limoni tagliati attorno.

8 Due Anatre groffe ripiene, e fotteffate, con diuersi frutti dentro,
feruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliari attorno. p. s

Lingue trè di Campareccia ripiene; e fotteffate con diuerfi frutti,
e profutto in fette dentro, feruite calde, con detti regali fopra, con
pafte, e limoni tagliati attorno.
p.:

10 Vn Pafticcio di vno (pezzato di quattro Piccioni, con diuerfe ricchefte di Polli, con profutto in fette dentro, con Cardi teneri, & altri regali, con fpetie a baftanza, feruito caldo, con zuccaro fopra. p. 1

Secondo feruitio di Cucina.

Vn Insalata in piattoreale.

Na Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

2 Vna Zinna di Vaccina arofto, regalata con ventiquattro Lodolearofto attorno, con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pafficcetti fedici alla Genouefe, con Conferua di Mela appie, e Midolla di Vaccina dentro, feruiti con fulignata fopra.

Tortore sei attortorate arosto, regalate con dodici Ortolani arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno.

Pafticcetti fei síogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta dentro, con pignuoli, e pafferina, feorza di Cedro candita, con falficcia fina disfatta, & spetie à bastanza, ferriti con zuccaro sopra.

Starne sei arosto lardate minute, seruite con falsa reale, e Cappari sopra, con paste, e limoni tagliari attorno,
7 Li quarti dietro di Capretto arosto, lardati, regalati con sei

Vccelletti in palla di sioglio, con melangole, e limoni tagliati attorno.

Vn Paticcio all'Inglefe, con l'ingredienti delli fopradetti pafticcetti sfogliati, con quattro Piccioni spezzati di più dentro, con Tartussoli, feruito con gelo di zuccaro sopra.

p. 1

ouniony Groyk

Vna

 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con falsa re 	2-
le fopra, con paste, e limoni tagliati attorno	P. E.
10 Lofiza ci Caprio di libre otto lardata minuta arofto, feruita con	L .
falia di mosto cotto, & Vine senz'ossi sopra, con paste, e limoni t	2-
gliati attorno.	P.1
Secondo seruitio di Credenza.	
Si muteranna le falsciette.	1
* T Na Croftata di Pera Fiorentine, con auccaro, e cannella de	0 -0
V tro, feruita con zuccaro fopra.	p.t
a Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno.	p. s
3 Cauolo fiore con fuo condimento fopra.	p. 2
4 Formaggi di Romagna partiti in mezzo.	p-4
Pera Fiorentine, e Bergamotte.	p.f
6 Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi.	P. I
7 Vliue di Romagna.	p.1
7 Vliue di Romagna. 8 Maroni arofto, con fale, e pepe fopra.	P. 8
9 Finocchi di Bologna.	P. I
10 Pergolese, & Vuabianca.	p. z
11 Pera sciroppate diciotto, feruite con fulignata sopra.	P.I
12 Cotognara in scatole sei.	P. 1
Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e poste in	Ta-
nola le Confettioni in dodici piatti di Porcellana, e canditi dinerfi, in	
bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, in vna Canestrella d'Argent	0. :
m (i e) m (i e) 70 m	
Lista sesta da grasso. Cap. LXXXII.	
Cena alli 30. di Novembre 1624: in Roma a un piatto , feruita in pia reali, con diciotto viuande di Gucina, e diciotto di Gredenza.	ni N
Primo seruitio di Credenza	
Set infalate con herbette cotte, e crude in tondi.	
V Na infalata grande con flatuette dentro. Meloni Vernareccitagliati in fette.	p.t
Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, rega-	p. 1
, lata di profetto sfilato attorno , con fette di Lonza di Porco, e limo	
Vna Croftara di conferua di Pera, feruita con zuccaro, & acqua.	p. 1
Due Capponi salpimentati, e posti in diaccio di chiara d'voua, e	p. 1
zuccaro, in piatto d'Argento, regalati di biscottini di Sauoia, e se	
Hhh Pe	
i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	_

Pera candite attorno.

5. Vn Pafficcio di vn Cosciotto di Porco saluatico, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno.

Due Pollanche d'India arolto, passate per salsa reale, regalate con passa di zuccaro, in forma di rose, e pera sciroppate attorno, con.

fulignata fopra.

Bue Galline prataruole affaggianare, e paffate per falla reale, & lardate, con feorza di Cedro candita a lardelli pregalate con gelo in

forma di Lioncini, e di fette di profutto attorno.

9 Bianco mangiare con poppa di Galline dentro sin forma di vn Alefante, regalato di detto, in forme di Lioncini, e Pignoccati attorno. p. s

Primo seruitio di Cucina.

Polpa di Cappone in Piccadiglio minuto in minestra, alligata con rosse detta Morsellata alla Pierentina...

Na Torta con latte, e fangue di Porco, detta Migliacei alla.

Viorentina, con Affungia a datetti, e zibibo fenz offi, con finocchio forte, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro, e sugo
di melangole sopra.

Lodole ventiquattro arofto, flate in Addobbo, e fritte, feruite con zuccaro fopra, regalate di dodici tomafelle di fegato di Porco, con loro ingredienti, feruite con auccaro fopra, con pafte, e me-

1 langole tagliate attorno.
2 Due Capponi aleffi con Ceruellato fino dentro, coperti con Per-

fiche secche, corte in brodo grasso, seruite con sormaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccaro in mezzo attorno.

Sapore di Visciole, e Mostarda amabile in tondi dodici.

Ampertifei di Vitella aleffi, feruiti con va marinato di aceto, con fpetie, e zuccaro dentro a baftanza fopra, con pafte reali, elimoni tagliati attorno:

Vn Polpettone all'Inglese di Piccadiglio di Vitella, con suoi ingredienti, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro a lardelli, & pi-

gnuoli, feruito con paste, elimoni tagliati attorno.

6 Piccioni di cala (ei ripieni, e fottefizai, fetuiti in piatto d'Argento, con fette di pane bifcottate fotto, con latte di pignuoli, e roffi d'voua sbattute fopra, con cannella: fi fottefterà nel forno, o fornello.p. r.

Porchetti d'India sei, ripieni con li loro interiosi, e diuersi Vecelletti, e segatetti di Polli dentro, con diuersi frutti in settarelle, e soctestati, con Pera, e Mela cotogne in sette, con pignuoli, e passeria dentro, setuiti con detti frutti sopra, con passe, e limoni tagliati attorno.

Due

Dne Germani ripieni , e fottestati , con dinersi frutti dentro , seruiti con detti frutti sopra , con paste , e limoni taghati attorno ,

9 Vn Paliccio di fei Palombelle, faluatiche, con profutto in fette, e diuerii Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignooli, e pafferina, & Cardi teneri, con ípetie a balkanza, feruito caldo con zuccaro fopra.

Secondo seruitio di Cucina.

V n infalata in piatto imperiale , e due piccole.

V Na Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro sopra.

Tordi dodici arofto alla Fiorentina, regalati di otto bragiuole di Porco alpegie, spolugrizzate con finocchio forte, arofto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati.

Quaglie dodici arosto, seruite con paste, melangole, e limoni ta-

gliati attorno.

Pafticcetti fedici con conferua di Perfiche, e midolla di Vaccina detro, feruiti con vn lauoretto di pafta fopra a ciafcheduno, con fulignata fopra.

Pernice fei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, con sette di cotogni cotti in detta salsa attorno, con paste ssogliate, e li-

moni tagliati.

6 Li quarti dietro di vna Lepre lardati minuti arofto, feruiti con falfa reale, e zibibo fenz'offi cotto in detta falfa fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno.

7 Vn Patticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, con diutri Vccelletti, e fegati di Polli dentro, con profutto, e midolladi Vaccina, & Animelle, con feorza di Cedro candita, & altri regalii seruito con succaro fopra

Due Galli di Montagna frolli abastanza lardati minuti, arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, riuestiti la testa, e coda,

con palte, elimoni ragliari attorno.

9 Vn Cokiotro di Caftrato ripieno, arofto allo (pedo, con (pigoletti d'aglis, l'icceadiglio di detto, co midolla di vaccina, e fcorza di ecdro candita detro, con pignuoli, e pafferina, e (petie a baffanza, feruito có fei Lodole, in pafta di sfoglio attorno, có melágole, e limoni tagliati, p. r.

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

Na Crostata di conferna di cotogni seruita con zuccaro sopra p. r.
Tartusioli attartusiolati.

Hhh 2

-2	28 Pratica, e Scalcaria d'Ant. Frugoli
2	Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà.
á	Pera Caronelle, e Bergamotte . Quit
	Cardi, e Sellari bianchi, con fale ; e pepe in tondi.
6	Maroni arofto, con fale, e pepel, & fugo di melangole fopra. p.
7	Vliue di Spagna, con oglio, or aceto fopra.
é	Pergolese, & Vua bianca.
9	Mela Appie sciroppate, con Anici confetti sopra. p.

10 Cotognata infectole (ef. Data l'acqua alle mani, e mustate le faluiette , e touaglia , e pofte in Tauola le Confectioni in dodici piatri con faluiette fotro , e candiri diuerfi, in due piatri reali ; e fel dieccadenti in fette di limioni , in fer fondit, con falniette fotro.

Liste seruite a Prencipi, e gran Signocia. Cap. LXXXIII.

Se bene che nelle fopradette lifte non ho poño, a ciafcheduna il nome delli Conuïzki, a 'quali to le habbia fevitie, eccetto che was fola, la quale non hebbi poi occafione di feruirla, nondimeno, afficuro a ciafcheduna perfona che le feruirla, mentre che porgerà le viaande, ben conditionate, e conforme a che le ho polie in lifta fi fervirano ancora, fi come alli fuoi isoghi ho detto, fi potranno feruire a qual si voglia Prencipe; tanto Ecclefiafitieo, come fecolare, & ancoa qual si voglia afri: Signori grandi, fi come da mé più volte variate, e conforme alle flagioni, le hò feruire a sinsil Personaggi: concutto che per degui rispetti non li hò voluti nominare, si che ogn'vno se ne vaglia, & ne faccia la sperienza, fi come più volte da mè c'hatafatta, perche conl'auto di Dio, e la buona diligenza diquelli che se feruiranno, spero che ne haueranno honore.

Auuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del

I I O moltrato di fopra il modo di tirare discrife lifte dagraffo, e da magro, di tutti li Mefi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni, benche da altri fiano state descritte, & tinsegnate, ma però con differente modo di scruirle di quello che sopra ho detto: resta hora di saperati modo che si na da tenere per scruire le Vissande, che soco di ciache-duna delle sopradette liste, tanto quelle delli primi seruiti di Credenza, e secondi di detta, quanto quelle delli primi seruiti di Cucina, & secondi di detta, con gia arosti.

Medo di fernre le lifte del fefto lib.

Volendo dunque fapere come fi-hauetanno da feruire, dico che fecondo che farando norate le dette Viuande in ciafcheduna lifta, vna appretto Latra, così anderanno feruite fix vna Menfa ancora; fe bene che fi potra

....

vedere nel primo libro al Cap. X I X. doue hò mostrato il modo di ponere per ordine diuerse Vinande in Tauola, e seruirle ancora; ma mi è parso meglio replicarlo più distintamente; si come al Cap. XVIII. nelli Auuertimenti che si danno allo Scalco ho mostrato il modo d'imbandire per ordine derre Viuande ancora.

Circa poi à tutte le robbe che anderanno nelle compositioni delle Vi- Moto di tira uande di dette lifte, in essene ho accennate buona parte; di modo che libro fate un essendo lo Scalco, e Cuoco pratichi, & aggiustati al gusto del loro Signo- ca a le corore, quelle che io non hauero poste conforme à diuersi gusti, meglio le viande ordinera detto Scalco, & il Cuoco ponera dette robbe tutte, con il re-Ro delli regali , & ingredienti che mancheranno d'inflicienza , si come al Cap. XIV. nel primo libro fi vedra la lifta che fi fa al derto Cuoco di tutte le Vinande, che ha da lauorare, qual fi cauera da dette lifte, & anco quella del Credentiero di tutte le Viuande, che hauera da imbandire, e regalare, conforme all'ordine, che li fard dato in lifta, pur cauata dalle. fopradette lifte , fi come al Cap. X.V. ho detto , & allo Spenditore per la provisione di tutte le robbe, che anderanno in qual si voglia Viuanda tanto da graffo, quanto da magro, pur cauata da dette lifte, fi come fi vedrà

nel primo libro al Cap. XIII.

Et se bene che nelle sopradette lifte he mesto alcune Viuande molte. volte di vna medefima forte, in particolare nelli Volatili aleffi, li Capponi e nelli arofti, le Starne, Fagiani, e Pollanche d'India non per ciò refterà detto Scalco, in cambio di Capponi aleffi feruire Galline, & Anatre, & altri più vili volatili ancora, fi come nelli arosti, in cambio di Fagiani. feruire li Capponi, ò Galline Prataruole, ben che poco men buone fiano, & in cambio di Starne, feruire li Piccioni, à Pollastri, & il fimile nelli Quadrupedi, in particolare la Vitella Mongana, qual ho posta molte. volte, canto aleffa, quanto arofto, & in diuersi piccadigli di Pasticci, non restera derco Scalco di seruire in cambio di Vitella il Castraco, & altri più vili Carnaggi ancora, conforme al luogo doue si ritrouerà di più, ò meno commodità, ben che nelle dette Stagioni non ho mancato di ponere in dette lifte le Viuande, tanto da graffo, di diuerfi Quadrupedi, e Volatili, quanto da magro, di diuerfi Pesci di Mare, e di Acque dolci, conforme alle dette Stagioni.

E nella maggior parte delle sopradette lifte ho posto il mutare delle Ma lo che ha saluiette bianche, se bene che la maggior parte di dette saranno buoni da tenere le mangiari, ma non Banchetti, doue che in questo mi rimetterò a chiunque si fia di fare quanto li piacerà : solamente dirò che tal cerimonia è so- uiette. lita a farsi nelli gran Banchetti, perche il farla in vn mangiare ordinario, fi viene a moftrare al Convitato di banchettarlo, e poi in fatti fe li da vn. piccolo mangiare; e maffime fi dene anuertire a quelle lifte che fopra ho fatto di vn feruitio di Cucina, & vno di Credenza, & anco quelle di dodici viuande di Cucina, edodici di Credenza ancora, quali faranno buoni

mangiari, ma non Banchetti, & fard vna gran pulitia il mutare delle dette faluierte nelli mangiari ordinarij ancora, in particolare alli Prencipi, e gran Signori, tanto nelli Pranfi della mattina, quanto nelle Cene della fera.

Modo di orci colationisca uate dalle fi fle del fefto li

Et volendo lo Scalco far fare alcune colattioni, le potrà commodamente sar fare, con pigliare tutti li primi seruitij di Credenza, e tramezzarli con li secondi seruiti) di detta, cioè con le frutte, le quali potrà tramezzarle con le Confettioni ancora, per li terzi feruitij di detta Credenza, & anco li potrà seruire da per loro a beneplacito di qual fi voglia. delle sopradette lifte, di tutti li Mesi, e Stagioni dell'Anno, eccetto quelle lifte che fono di vna portata fola di Cucina, & vna di Credenza, perche non vi sono Refreddi ne Confertioni.

Mode di mu Cene .

Siche resta hora di sapere che qual si voglia di dette liste si potranno delle lifte de facilmente mutare in Cene, mentre che fi muteranno alcune viuande delli refreddi,in particolare alcuni latticinij, quali la fera non vsano, eccetto che il butiro, in qualfinoglia modo feruito, e l'voua di bufale ancora; e nelli primi servitij di Cucina si daranno meno alessi, e più Potraggierie, perche convengano più la fera, che la mattina, e nelli fecondi feruiti) di detta, fi daranno li foliti arosti, perche convengano tanto la mattina, quanto la sera, fi che qual fi voglia di dette lifte di Pranfi , potranno fernire per Cene ancora, & ho finito questo Sesto libro delle lifte, con vna Cena, perche in fine a tutti con il tempo fi fanotre.

LIBRO SETTIMO

NEL QVAL SI TRATTA

Dell'Inuentori delle Viuande, e Beuande, sì Moderne, come Antiche,

Nuouamente ritrouate, e tradotte di lingua Armenia in Italiana.

Discorso dell'Autore delle Viuande, e Beuande. Cap. I.



AVENDO fopra trattato della maggior parre delli modi di cucinare, e feruire diuerfe Vinande da graffo, e da magro, con le loro stagioni, e qualità, fi come di diuersi Aromati, e legumi, & anco di diuerfe herbe, & Radiche di dette, però di quelle atte per la Cueina, e così di diuerfi frutti di Alberi, e di Terra ; doue che hora tratterò del-

Tinuentori, non folo di dette Viuande quali fi mangiano, ma delle beuande che fi beuono, tanto Moderne, come Antiche: & jo come consapeuole delle molte fatiche dell' Autore, hò succintamente raccolto li nomi di tutti quelli, de' quali si è seruito questo valent' huomo: principalmente si è preualuto dell'opera di Ephoro Cumeo, quale scrisse in. ventifette libri l'Historia di Galieno Imperatore, & Ibicio Regino famigliare di Policrate Tiranno, e di Gironimo Rodio Scrittore delli fatti di Demetrio Poliorcete, e di Dione Pruseo, il quale scrisse dieci libri delle Virtu di Alessandro Magno, & si è scruito molto di Calistene Olinthio , e di quel Califto che scriffe in verso Heroico l'Historia di Giuliano Prencipe, si è seruito ancora di Cherilo Samio, e di Clearco Solense, che scrisse de varia Historia, e si troua di più leggendo li scritti di Actio Pisauriense, di Terentio Scauro, di Heperide, emulo di Demostene, di Trasimaco, di Teopompo Vnidio, & di Gn. Potamone, poiche, molto di loro in tal discorso si è servito, & li ha diligentemente letti, & riletti; & se alcuno di ciò ne vorra fare l'esperienza, la potra commodamente fare, perche à me mi basta solo hauere accennati li sopradetti Autori, ne alcuno fi marauigli, che al detto Autore li fiano capitati tanti Scrittori così antichi, perche essendo stato huomo di mirabile fortuna; poiche costui fu longo tempo posseditore della Libraria di Gordiano Imperatore, à doue furpo fessantadue milia volumi, & anco ha vedute le Librarie Pergamene, delle quali parlando Plutarco scriue che ne contenessero dugento milia: Coffui restò anco herede delli libri di Tirannione Grammatico, che surno tre milia volumi, non fol di questi, ma ancora di quelli di Trifone Libraro, del quale Martiale parlando cosi scriffe, Non babeo, fed babet Bibliopola Tripbon, al quale Trifone scriffe già Quintiliano, nella Epistola. 1:minare delle sue Oratorie, & institutioni; si che a me pare, che costui habb a hauuto commodità di scartabellare, e vedere quello, che a molti altri è stato longo tempo nascosto, se bene che molte cose esso habbia tralasciate di dire, per essere costui molto amico della breuità, più che alcuno mai habbia posto penna in carta.

E perche voglio (eguitare il mio difeorfo, con quell'ordine che apprefo di varij Scrittori mi è accaduto ritrouare. fe bene di coa picciola imprefa, ha bifognato apprefio di diuerfi Scrittori ritrouare dalli feritti di vn folo Atrore, benche molti fiano flati, e perciò mai haueria credito che di così picciola imprefa, non ne fufici ruficito con meno fatica di

quella che ha bifognato fare.

Hora acciò che l'opera fia non folo curiofa, ma vtile, non folo ho voluto dire l'Innentori delle cofe,ma l'vrilità ancora delle cofe ritrouate, con la maggior breuità che ho pottto, con tutto che io habbia hauuto particolare riguardo nella mia pratica, di trattare di cofe appartenenti più allo Scalco, che alla Medicina, & a fecreti: e dalli Animali Quadrupedi col fauor di Dio incominicirà.

Inuentori di diuersi Animali Quad rupedi da mangiare. Cap. 11.

Rometheo fu il primo che mangiasse la carne del Boue, perche Prima vi era vna legge, che vietana fotto grane pena, che egli non si vccidifie, per effere miniftro di Cerere, & compagno dell'huomo, nell'effercitio dell'Agricoltura : quattro fono l'età del gen re Bouino, la prima è de' Vitelli , la seconda de' Giouenchi , la terza de' Euoi nouelli , la quarta è de' vecchi : & il Boue indomito firendera manfueto, fe fara ligato con vna fune di lana, e del cadauero Bouino ne nascono le Api madri del Mele.

Gli Nomati della Ethiopia, & li Simbari, furno li primi che mangiasse-

ro gli Elefanti.

Gli Agriofani furno li primi che mangiaffero li Leoni, e le Panthere, & anco nella Prouincia di Ethiopia pur fi nutrifcano di Leoni, e di Panthe-

re, fi come dice Plinio, & Salino.

Cremide Egittio fu il primo che mangiaffe dell' humil Pecorella, & le buone Pecore deuono effere di gran corpo, e di lana molle, e denfa, & il ventre peloso, e di humil gamba, e le megliori, secondo il parere di Plinio, fono le Italiane, & il secondo luogo le Millesie, e di gran reputatione sono le Pugliefe, e le Tarentine, & le Spagnnole, e di Alia le Laudecene .

Baleuftio Panormica, fu il primo che mangiafle Capre faluatiche, e domestiche, le saluatiche sono le megliori, non perseuereranno le Capre, di venire alle noftre Menfe longo tempo, per non effere mai fenza febre, quali respirano per li orecchi, e non per le Narici, come fanno gli altri Animali, e la loro orina calda fana li orecchi, alcuni dicono hauerne vedute in Africa grandi come li Canalli.

· Mutio Carbonaro da Tolofa fu il primo mingiatore delli Cerui, de quali folo li mafchi hanno le corna, per le opinioni però di alcuni Scrittori, nondimeno fi legge appreflo di Euripide queste parole, ti darò vna Cerua, cornuta, per mano delli Achei, qual facrificherai per la tua figliola : fi legge ancora appresso li Poeti, che la Cerua inspugnata da Hercole haue-

na le cotna.

Nerullo fu il primo che mangiasse li Capretti, li quali sono buoni per fino alli fei Mefi, perche paffato detto tempo faranno Capre.

Fereciano da Tefaglia è flato il primo che habbia posti li Capretti in-

tieri aroftiti fu le Menfe, & di Aglio, e di Pretifemolo pieni.

Laberio Egittio, fu il primo che mangiaffe il Porco, la qual carne, Galeno la preferisce a tutte le altre, e mallime fe fara Caftrato, perche ingraffa più prefto, & anco dice, che la fua carne è fimile all'humana : quest'Animale non puol viuere nell'Arabia, perche è consecrato a Cerere, e nelle loro leghe di amicitia, fi folena ammazzare il Porco.

Me-

Melibeo da Tolosa ladro, e tristo quanto essere si possa, su inuentore di cuocere le Porchette di latte, piene di aglio, e serpillo, & lardo pesto.

Taborro Egittio, fu il primo che mangiafie il Porco cignale, & Plinio dice che P. Seruilio Rullo fu il primo che lo poneffe intiero sù le Menfe, Romane, perilche nonè da feordarfi delli Cignali dell India perche hanno il denti longhi yn cubito; in Creta, & in Affrica nonfe ne ritrouano, e quando quefto Animale è ammalato, fi medica se stesso con l'edera, e Giouinale cosidice.,

Quanta est gula, que fibitotes ponis apres Animal propter Conututum natum Grapaldes.

Marino hereirco foldato tremibondo, lu l'inuentore di mangiare le Camoga, e, di cucinarle delicaramente quefto Animale vede tanto la notte quanto di giorno, ne mai fe li vedono gli occhi palpitare: & vn fuo nepote fui poi l'inuentore di mangiare le Damme, Animali timidifimi, delle quali dice Martiale; Dratt timutta Appe, definanti corsua Creum, imbellu Dame, quid nifi preda fimus: del medefimo fi crede ellere fiata inuentione il mangiare quelli Animali fimili alle Capre, il Latini il chiamano Mufimoni, & in alcune parti di Lonibardia il chiamano Stambecchi, quali fi vedono frequentemente in Alemagna, in particolare nelle Montagne di Rheti Alpini, hoggidi chiamati Grifosi.

Attalico di Cidonia fii l'Inuentore d'mangiare la carne di Lepre, la qual dorne con glu occhi aperti și fripofa li glorno, e la notre vi vagando, le fi conducono in Ithaca, che fii la patria di Vliffe, fubitamente muoiano, e parrorifeano nella Primauera, & interno à Brilleto, Tharne, e nel Cherfoneffb hanno due fegati, era vna fuperfiitione vecchia che quelli che ne mangiafiero diuenillero belli per fette giorni, fi come ne fii redue Martiale quando dice; aum Laporem muttis, femper muit gellia mandata,

septem formosus Marca diebus eris.

Bubalino Spagnuolo Cittadino di Concha, fil l'inuentore di mangiare li Conigli, Animali fecondrilimi, partorifcano ogni Mefe, efono vaghi di habitare nelle cauerne, & in cauti Antri, comene teflifica Martiale, dicendo, monfirant tatta bostibus ille vias, gaudet in effosii babitare.

Coniculu Antri:

Petronio Gallesio, stiri primo huomo che mangiaste mai Ghiri, vi sono però alcuni che attribusicono questa inuentione à Q. Scauro; questa Animaletti dormono tutta l'inuernata, e nella Estate si suegliano, si come dice Martiale, Tota mibi dormitmo biume, & proguior silo tempore, mortino del martiale, Tota mibi dormitmo biume, & proguior silo tempore.

sum quò me nil nisi somnus alit.

Potamone Soriano hauendo íperimentato il latte Camellino, qual era dolciílmo, ¿ si incomiscio à mangiare del Camello, cibo per auanti nonto vísto, quale è molto amico del Cauallo, e campa alle volte fino à cent'Anni, ò ti a roflitice, ò ti l'exrello del detto Camello beunto con l'Aceto giona mirabilmente at mal caduco, ò ti fele polto con il Mele ¡fana.

la (carantia, e la cenere del suo sterco, con oglio, increspalicapelli, & altre qualità dette al suo luogo.

Innentori di diuersi Volatili da maugiare. Cap. I I I.

M Elanthio Soriano, shill primo mangiatore del Cappone, qual inquel tempo l'ingrassauano con il Mele mescolato con la farina di Miles mescolato con la farina di Miles mescolato con la farina di grano, & in questa maniera s'ingrassamo modernamente, si come al

fuo luogo ho detto.

Agamontino Perfano, fu'il primo che mangiaffe li Fagiani, quali prefero il nome da Faffanne di Colchi: queffi Animali fogliono mortre mangiati dalli Pidocchi pollini, se non fi spolucirzafero ottimamente da per loro: Seuero Imperatore li víana folo nelle feste maggiori, e per regalo de grandi, se Eliogabolo, per grandezza ne pascena gli Animali bruti, e Martiale dice...

Argos primum sum transportata Carina. Ante mibi notum, nil nesi sasie erat,

Pormiano Medinefe fu il primo che mangiaffe le Galline: Alberto Magno feriue efferfi ritrouata in Macedonia vna Gallina, la qual fece diciotto voua; e di ciafchedano nacquero due Pulcini; e Plinio feriue; che le-

Galline di Villa hanno in loro molta offeruanza, e regola.

Hottenso Quiato Romaso nobissismo Oratore, su il primoche amazassie il Pauone, qual' è solito di viuere sino à venticinque Anni: questo Animale, è ve essempio d'Inuidia, e di vanagioria: essendo Alessandro Magno in Iodia, vidde il Pauone, e rimase tutto attonito di tanta bellezza, e perciò comandò che nissimo hauesta ratire di ammazzatto, è di Maddio geloso si il primo institutore d'ingrassare li Pauoni, è n'hebbe vn sefierrio d'rendita. Il Pauone di Samo è tenuto il più delicato, è amaquest'Animas moste le Colombe.

Arcagato figliuolo di Lifania Peloponefe, qual fizil primo Medico che entrafie mai in Roma, & fizil iprimo ancora che mangiaffe l'Oche Aroftite viue, in valfo rotondo fatto pertale effetto, con il huoco di bragie viue sa mezzo, & attorno, & bagnandole di acqua tofa, e di Butiro frefeo, di Zuccaro, e di Cannella fortilmente pella, la venuta di coftui fi grattifima; ma in vitimo fi poi di canta crudeltà nel curare l'infermità, che fi acquiltò nome di Caracfice; e quando venne in Roma erano Confoli, Lemilio, & M. Liuio.

Messalino Cotta ritrouò il modo di Arostire, e condire le palme depiedi d'Ocha, con le creste de' Galli.

Aleflandro Etholo Poeta fu il primo che mangiaffe l'Ocha, la qual nasura è di calidifiimo flomaco, e perciò è vaga di herbe frigide, e dell'Acque intigate, & ancorche di pascere herbe, e varie frondi vaga sia, non cocca però mai l'Alloro; già si lodò il Cuore dell' Ocha fràl lodatissimi Cibi, & hora si loda il fegato, qual veniua ancora nelli Banchetti di Alessandro Seuero. & Lamprido, e Scipione, o Metallio, onero Sessio, che in questi trè batet la cosa, vno de quala si il primo che singrassissi l'Ochacon il latte, & anco con il vino cotto, per li segati, e che poi se, li mangiasse.

Tiro da Forllmpo, in Romagna, fu il primo che mangiaffe l'Ocha Marina, fi come anco fu il primo che habbia arofito la Grue nello fchinione, del qual fi erede che fia stato il più tristo buomo che mai ter-

ra premeffe .

Calibretto da Smirna fii il primo che mangiaffe l'Anatra, se bene che uli non foleum anngiare se non il petto, e quella parte che noi chiamiamo ceruice, cioè la pelle; & quando si infermano sogliono purgarsi le Anatre con vo herba detta Federite, & le Fontiche si pascono di veleno, cioè è Ponto, & sti sangue loro gioua alli veleni, secondo che dicci il Benso,

nelle regole della fanità.

Theramene Mitileneo fu il primo che mangiaffe le Cicogne: feriue. Cornelio nepote fuo che al tempo di Aguño f ano flate in maggior pregio le Cicogne; sche le Grue, ma poiche al tempo di Vefpefano fi mutò appettro; e ficambiò voglia; non hanno lingua, e fono da i Theflali nutrite, perche fono contra li Serpenti. feriue Eliano, che per beneficio delli bel; in akune Ifole; in diuerfe forme firrafimutano, e fi folena feolipre l'immagine loro ne regali feettri, per manifeflare la pietà, dell'induftria, di che natura le ornò: fi folgiono nutrire l'un con l'altro quando che noo inuecchiati questi Animali, e massime quando da loro stessiono si pocfano procacciare il vitto, e quando che hanno da combattere contro li Serpenti, si fogliono notrire ficare con l'Origano.

Gli Nomidij, & alcuni Populi chiamati Struttiofagi, mangtano li Struzzi il Platina dice che hanno la carne trà tutti li Vecelli cratsiffima, eperciò fi deuono f hifare, fi come nel Leutito è prohibito il mangiarli, perche mangiano le femne piecole, & anco perche è Animale immondo.

- Catheo da Pila, Architetto-spertissimo, su l'innentore di mangiare. Pattagena, Vecello Asiatico, annumerato dalli golosi fra li pu delicati cibi; cò li megliori sono quelli di lonia, si come dice Martiale. Inter Japo-ves fertas altium primus lonicarum gustsus Astagunnarum, chi aquesta non table proprierà che come è latto prigione, ouventa mutolo, e perciò molti hanno pensato che sia la Starna, chiarmata come dice Plinio quasi efterna, perche mai si addonessita, e per la siua malanconia hanno giudicate che fissi l'Attagenna detta Starna; mà Vilse Astrouando afterna, per certo, che sia il Francolino, del quale Giulio Sealigero dice, che non solo sono in Asia. Rodis mà in Regno di Valenza; in lipagna ve ne hò vedutti o in quantità, ci in Italia en errovano, in Sicilia aasocra.

.

Abbidio Seragustano, sui il primo che habbia mangiato il Gallo, per si che aunti non si faccua, per la gran veneratione, e riurerenza, per essere messaggiero della futura luce. Se era grattissimo a Latona, per estere stato a suo i feruiti), quando che ella partori: si di più carissimo à Marte, poiche quest' Vecello si per ira tramutato, non essendo ilato vigistane, a far la guardia, mentre che reneua Venere trali biraccia, benche la statola sia, non a perciò non ne dirò più dissimante in questo luogo, seriue Luoretio che li Leoni ne hanno gran paura, però del suo carto, e volendone, fapere altre fue qualità, legga si terzo libro di Varone al nono capo, perche ame basta solo hauer detto chi sia stato il primo che l'habbia posto corte in Tauola.

Diomede Pescennio, su il primo che mangiasse Statne fresche Taine, cioè Paine, Erbolane, quali sono le Oche, Mulacchie, Passare, Germani, & Auelie, cioè Castraghe, e Capitorzi: costui su molto virtuoso

in tutte le virtà.

Lifeinio Storido, fü il primo che mangiafle Perdici, le quali sono fopra modo lussuriose, cono confectate à Giouc, & à Latona; le Perdici della Pana flagonia hanno due cuori, se la vene de Theofraflo, il ingrauidano folo in volice la voce del maschio avene fono di trè forti, ma di vna specie fola; la prima è di color vario, e l'altra bianca, qualifanelle Alpi, detta Galia Corillo anno del la di Color vario, e l'altra bianca, qualifanelle Alpi, detta Galia Corillo rum perche habita ne Corilli, quest Vecello si addomestica facilmente, e le sue voua sono state tenute in gran tima da Eliogabolo, perche sono veramente celebrate da Auicenna per corroborare il cuore, e fare buon stague.

Quirino Sabinello fu il primo che habbia mangiato Tortore, qualifono molto amiche de' Pappagalii, se anco di caftiti al mucefino fe li attei-buifee l'hauer mangiato prima d'ogn'altro, Francolini, Pavoni d'Iudia, della qual cofa ne andò molto altiero; li detti Pauoni erano tenuti in gram cento appreti fogli Antichi, fi come dice Plinio, e furno portati à noi d'Af-

frica da Numidia.

Pelione Thefalo full primo the mangiaffe quell' Vecello detto Alectoridis fono di becco longo se fi pigliano nelle fiepi dell'Horti, e delle Vigne, se è cagione il troppo amore, che portano all'huomo; qual Vecello credo che fia la Beccaccia, (e bêne che Alectoridi fi possa intendere Cacciatore.

di Tordi, quafi allectores fint captinorum de Turdis.

Lucio Neratio da Metellino fu il primo che aflaggiaffe del Colombo, qual è confecrato à Venere, nè vialicoito, fe non manda prima auanti il bafeio, & cofferua fedeltà al mafchio, & infermandoli fi purga con vo herba detta Belfine; ama grandemente li Pauoni, & edia l'Aquila; e li Sparieri; Al medefimo fe il attribuifee di hauere prima delli altri mangiato il Beccafico, detto da Latini Fuecdula, & alludendo Martiale così dulle;

Gur potius nomen non dedit Vua mibi:

E perciò in Piamonte li domandano Vuinette, perche vengano nel tempo

che maturano le Vue , e diquelle anco fi nutrifcono .

Gauro Perizone da Sio, fu il primo che mangialie Coturnici; ma: non ddrò longo tempo la gratia loro nelle noftre Menfe, poi che noi ci futfimo auuedutt, che fi pafecuano di velenofo feme; e che folo tri gli Vecelliera-faggetta al mal caduco, come al fino luogo ho detto; le quali fanno il lor nido nelle biade, o uoreo in luoghi gramignofi, qual'è la Quaglia, fi come l'afferma l'Aldrouando.

Spondillo Calabro fui primo mangiatore di Tordi, li quali fanno il lor ro nidornella fommità delli Albert i fono loquacilimi, 8 grandemente fordi, di modo che hanno fatto luogo al prouerbio, che fi dice, più fordo che non è il Tordo : e quando che hauert mangiate le pippore di Mortella-, cetto arofto, giouera alla diffenteria mirabilmente: era tenuto in granfinja il Tordo dalli Antichi, che penforno che fuffe il primo tra tutti li vecelli, fi come dice Martiale.

Inter Aues Turdus, fi quis me Iudice certet, Inter Quadrupedes gloria prima Lepus, Et Andrea Datio Patritio Fiorentino

Apidano Oreienie fu il primo che mangraffe quell' Vecello detto Apiafira, e ciò perche fi mangiale Api molto ingordamente, qual' al prefente
fi addimanda Dardano, in Lombardia, di come al fuo luogo ho detto, &
Roma li thiamano Nicuoli, e Grottoli, perche fanno il lor nido nelle
grotte, nelle "Montagne, & alle Riniere de "Lunii, in cette buche, e il Antichi li chiamauano Merope, & in nome Greco Alemin, e li Napoletani,
Lupo delle Api, Kirannide dice, che il cuor fuo concilia gli amori, e dato
in cibo giout alle pafsioni del cuore, & allo ilomaco.

La Tigellino Epirota, fu il primo che mangiafie la Merla; folo queft Vecello di negro diventa di colore rufo; bench; fent trouano di varie forti, cioè con la tefta bianca, altre ma, chiate di negro; e bianco, & altre del tutto bianche: quefte ancora erano ingrafiate da Romanicon li Tordi, & Horatio dice, che esa tenuto in prezzo il petro, e nella Effate canta, e l'Invernata balbutifee, & circa al Solfittio diniene in tutto muta..., partorifee due volte l'Anno, in l'rimanera, e nell' Autunno, & ama effremanente il Tordo.

Taigeto Rodotto Medico Eccellente, fii il primo che mangiafic la Lodola, dalli Greci detta Cortacolosa, & Galeno dice, Alsuda vila, fi edatu mirifice colitosi inuat, e maffin e le cappellute, voglano Plano, e Suctonio, che cila defle ino use alla Legiono detta Alauda, della quale fa mentione. M Tullio fernendo ad Attico; ven e fono di deo forti, van Cappelluta, ¿Pidrra é lenza, & è di minor corpo, detti in Tofcana Petturlini, li qualigli detto kiedicio mangio.

Clemente da Chiavari fù il primo che facesse li Migliacci di sangue di Porco, & anco fù il primo che mangiasse li Fringuellini, da alcuni detti Fringilli Montani, e Lucarini, & la Squaffa coda, detta in Tofcana Ballarina.

Gasparone da Velletri Musico persetto, sù il primo che mangiasse Piccioni fotto banco, & anco fù il primo che conferuaffe la carne, e gli Vc-

celli nell'Aceto, particolarmente le Starne, e Quaglie.

Palemone Alessandrino, fù il primo che mangiasse la Gallerita, così detta dal gallero che porta in capo, qual' Vecello, è la Lodola cappellura : Ne scriue Plinio affermando l'autorità sopradetta di Galeno, che mangiata Arosto giovi mirabilmente al dolor colico.

Nonello Cresta sùil primo che habbia mangiato Palombelle, quali vinono trent'Anni, & infermandofi, fi purgano con l'Alloro, e fanno li lo-

ro nidi nelle sciepi e nell'Alberi.

Pelufio Normano fù il primo mangiatore di quell'Vccello detto da'Latini Ardea , & parmi così detto quasi Ardua , per l'altissimo volo : he egli fa, il quale credo che fia la Calandra, così modernamente detto, ouero vn'altro Vccello, qual in Toftana l'addimandano Spinello, fe bene che ne faccia mentione ancora Vergilio, dicendo, Notafque Paludes deferat altum Supra volat Ardea tubem, qual preannuntia stando nelle Arene, la futura. l'ioggia, e così fà quando troppo alto vola.

Carebo da Marfilia, fit il primo che mangiaffe l'Vccello detto la Caffita , il quale fà il nido nelle Biade , in quel tempo à punto, che fi apparecchia di tare la meffione, cioè la raccolta, qual' Vecello da alcuni vien det-

to Gallerita, il quale è la Lodola Cappelluta.

Nello Farullo, fu il primo che habbia mangiato il Bottaccio, il Saffello , quali V ccelli paffano doppo li Tordi , & la Merla acquaiola, il Petti roffo, il Piombino, hoggi certo Vecello fanta Maria, il Pefcadore, la. Seaverciaccia, cioè Ghundara, la Calandra, il Monaco, così detro per la folitudine, che è il Paffaro folitario, & il Galenzuolo Vccello indorato dalla natura hoggi detto Rapaiuolo,quali fono tutti Vecelli molto ordinarij.

Sifigabo fù il primo che mangiafle la Spiardola, cioè la Stipoletta, il Riattolo,il Codi roffo, & il Codi longo, cioè la Buarina, non folo li man-

giò aroftiti,ma ancora nelli tegami, cioè in dinerii Pottaggietti.

Inuentori di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci da mangiare. Cap. IV.

I Populi detti Solite, furno li primi che mai mangiassero Pesci. Hirtra figlia di Sesoftre Re dell'Egitto, la cual prediffe la futura. Monarchia al Padre, fil la prima che mangiaffe le Cerivolette, & le Tinche, & vna Lombarda l'empina d'Aglio, e poi di soaue herbette. Labiffa di Boemia dininatrice fula prima che mangiaffe Scolpendre, cioè Pesce Volpe detro Centipede, qual'è grasso, & è viscose, buono solo per gente bassa, e le farà preso al lamo rode il filo, & anco scappa routriando l'intereiror attaccate al lamo, quali poi se le ringishotte, e seampa, e mangiò le Ceppie, cioè Seppie ancore, quali Atheneo vuole che siano vili allo somaco, ma non le mangiana così debtiosamente cucinate come hoggidi si via disare.

Lementione Stoico, fii il primo che mangiaffe Bottrici, e Lafche, delle quali molto ne abbonda il Lago di Perugia gia detto Tranfimeno,a done li Romani per temerità di Varro, n'hebbero quella memoranda rotta.

Agamoncello Profetto di Alcsandro Magno, su il primo che cuocesse, e ponesse in Tauola lo schenale fatto di schiena di Storione, & la Morena falata: era cossui di tanta ricchezza, edi tanto spiendore, che portau...

forto le scarpe li chiodi d'oro.

Cleoparra vitima Regina dell'Egirco fil la prima che poneffe in Tanola il Dragon Marino, qual Pefee vien grande di due libre il più, & è di color roffo, fimile alla Trigla, & ha la carne bianca, e cenera, & voa Spina che la fua puntura è mortaliffima, & il Pefee Miluio, il quale è specia del Pefee Lupo, cio è di Spigola: coftei apparecchiò vna Cena ad Anconio, nella quale spefe à conto della nostra monera, dugento cinquanta mila. Corone d'oro, del che si misse Sidonio à chiamarle sontuose viuande. Cleopatricas dapes.

L. Neratio scelerato, scaltri ve ne sii al suo tempo, sii il primo che ponesse in vio il mangiare Scazzoni detti modernamente in Roma Capi grossi, si il Pesce Argentino, cioè la Buga, & il Pesce sputa pane: di co-

ftui ne fa mentione Aulo Gellio nelle fue noti Antiche, ...

Cleope Rè dell'Egirto fii il primo che mangiaffe Grancelle, Arcelle, sio Pattelle , & Pefec Porco, al prefente chiamato, Storioncello: coflui fii ricchifimo, e per lo fmoderato spendere in particolare nel fare Piramidi, si riduffe a tal termine, che pose la figliuola in guadagno, per acqui-flari la dore. Si l'viuere.

G. Curione Tribuno della Plebe, del qual filegge appreffo di Valerio, che lui faceffe debito feitento feffettij i fuil primo che faceffe marinare il Pefee, e fi margiaffe lo Strenfo, specie di Truotea, & l'Agone, e la Luma-ca acquattea: costui vuste longo tempo solitario, e si capital nemico

delle Donne .

Anchie Menocchio, fui il primo che mangiafie il Cefalo, e che fapeffe diference, che il Marno fulfe megliore di quello che habiranelli fiumi; quetto l'efce di fua natura è fordido e perciò ii vede aell' alto Mare fpefo fommergerfi, e ditigentemente lauarii, doue che pochi altri Pefci fi trouano di maggior numero rifpetto che lialtri Pefci non mangiano ivoua loro, fi come effi non mangiano dell'ittefsi loro naturali, de è molto luffurio fo Pefce, e perciò è fatto preda de 'Pefa arori : di quefti Pefci ve ne fono di quattro fpecie, vaa detta Cefali, e la feconda e chiamato Cefono di quattro fpecie, vaa detta Cefali, e la feconda e chiamato Ce-

fireo.

fireo, che non hà sì gran capo, se è più piccolo: si noma ancora leiuno, perche solo si ciba di musta, e di acqua, e la rerza si addimanda Labeone, e la quarta Muccone, del Mucco di che si passe.

Ruffo Castricio su il primo che ne insegnafie a mangiare le Conchiglie, delle quali molto ne abbonda Lucrino, Venetia, & altri luoghi d'Italia, &

il Mar roffo, e Bibaga Ifola dell'Indie amenitima.

Menade Troiano, thi il primo che mangiafe il Gongrio, niente inferiore al fapore dell'Anguilla, nid pui fodo di anno affui, mi però di figura. è fimile all'Anguilla; Galeno afterma che il Gongrio fia di poco nutrimento, e Plihio lo pone tral i Pefci faffatili, accioche ogn'eno intenda, è quel Pefce, che Nicandro chiama Grillo, qual è fitiano in Roma in particolare dalli Spagnouli, if come chiaramente lo dice Fauolo Giouio.

Archigenio Euboico fu il primo che mangiafie quel Pefce detto Coraccino, molto peculiare nel Nilo; è va Pefce che frequentemente muoue gli occhi y en es sono di Marittimi, e di acque dolt; qual Pefce è specie di Corno, perche è simile astai, si come l'asserma il Giouto, e Chromis, con altre due specie dipinte dal Gessero, chiamate Choraccinum nigrum, pur similide l'utto à detto Pesce Corno; ne sa mensione ancora Martale, dicendo, Princeps Niliacis raperis Coracina matellus, pelle prior, est gloria

nulla quia.

Menandro Protenio, fui il primo che portafie il Pefee Cordilla alla Cucina, del qual parlando Martiale così difie: Nenigram raptus in Culinam
Cordillas Madidas regas Papira: di quello Pefee fe ne trous di quattro forte, benche fia di vna fola ipecie speri he fubito nazo dalli Voua li Latini lo
chiamano Cordilla, e di mezza e al fia dadimanda Linaria, à Chimofa, e dapoi più grande vien detto Palamida: e come è poi più grofio, e grande
di vn piedi, fară Tonno, il qual Pefee ha la vifia da vn'occhio folo, & è
molto vorace, poiche fi mangia li proprii figli.

Maferonico da Torfi fu il primo che cucinafie il Pefce Coruo, qual fi pafce di alga, e partorifce due volte l'Anno, & ha quefta proprieta, che nel Marc è di colore fuluo, e nelli flagni è di color negro, lo cuoceua nell'

Aceto con molto fale.

Nello Brentio fu il primo che mangiaffe Gambari; fe ne tronano in acque dolci in diuerfi boghi d'Italia, con feorza dura, & auco tenera, fe come delli Marittimi ancora ve ne fono di diuerfe forti, quali habitano nellà liti, e fono di tanta velocità, che non fi possano aggiungere: li cuoccua.

come detto Pefce Corno, con Pepe di più dentro .

Mutio Maurelio fu il primo che ci integnaffe margiare di quel Pefecatetto per nome Ceftreo, quale è specie di Cefalo, & ha quefta proprietà, che e fio solo non margia altri l'esci, e perciò non si puol pigliare con l'esca, e si asconde sotto il sango, e di quello si pasce, e come si è nascono il eapo, si crede di esfere tutto nascosto, & il Congrio è molto vago di mangiario, si come la Morena è vaga ancora di mangiare il Congrio; il

detto Pefce Ceftreo Theodoro Gazzalo chiamò in lingua latina Mingilo. Cardemo Janniccio fii il primo che mangiaffe quel Pefce, che fi addimanda Ciprino, il quale i fi fà nelli fiumi, de há in luogo di lingua il palato molro carnofo; ma non fi troua in che maniera coftui lo cuennaffe; que fo Pefce in Lombardia l'addimandano Carna, de Reina, e la fiua lingua.

è celebrata da diversi golosi .

Belluzzo Indiano fu il primo mangiatore di quel Pefce detto Cantaro, il quale è della fua femina tanto innamorato, e gelofo, che per lei combatte fino alla morte, se è caufa quest'amore, che lui venga ipesse volte pre da de l'erfatori; qual pefce è vna delle quattro forti di Cefali sopradette.

Carminio Tolofaso tu il primo che mangiaffe quel Pefce detto dal volgo Canna, e da Theodoro è chiamato Hiattula, & è di carne molto molle, e per quefto lo cucinava con l'Aglio, e col Zenzeuero, nel Vino per indurrilo, qual Pefce è di Acque dolci, & è il Pefce Perfico, e fe ritrouano de Martittini, e dal Saluiano vengado, più lodati per fanità, fi ca

me per gufto, più the quelli di Acque dolci .

Tittdate Armenio fui primo che mangiafie il Pefce detto Ceto, il quale è di efferma grandeza nel Mare Atlantico, & Oceano, alcuni nè hanno veduti, e mangiati di quelli che erano feicento piedi di longhezza, e trecento di larghezza, nell'entrare del fiume dell'Arabia; & to nel Golfo di Leone, per andare à Cadaches, I hò veduto di fimilirata grandezza.: adunque non fenza ragione. Statio Armigieri così diffe. Tritonti suat foppuloja qua Cete, & vin'altro ferific, è manais Cete.

Thelefane, fu il primo che mangiasse il Barbo, il qual su detto Barbo, per hauere la barba nel labro inseriore, qual si chiama per altro nome Mu-

lo, la onde si mosse M. Tullio à chiamare alcuni Barbatoli Muli.

Tericle da Corone, su il primo che mangiasse di quelli Pescetti detti Boga, li quali mandano suori la voce simile ad vn mugito, si che noi diremo

non effer vero il Prouerbio, è più muto che non è il Pesce.

Vatino Maleno fu il primo che mangiò il Carpione, e non lo mangiaua mai caldo; questo Pesce è soaue in diuersi luoghi d'Italia, e massime nel Lago di Garuta, se bene che sen e rirroua in Schiauonia, e in akuni luoghi di Francia, e nel Lago di Sorra ancora: il Saluiano, e di Giouio si pensano che tia il Salar di Ausonio, quando dicono, Pupureisque Salar fiellatus tergora gutis, il qual Pesce prima si chiamana Pione, mà per estere in tanta fitma venuro, e così caro, si chiama Car, pione, e di qui vienpo detto Carpione.

Harmonida, fui il primo che mangiaffe di quel Pefce detto Citaredo, il quale fu chiamato così, perche dalla coda fino al capo, ha certe linee à guifa di mufical firumento; fe ne troua gran quantità nel Mare roffo, e nel Mediterraneo, in particolare nella Prouenza, qual Pefce è la Salpa, qual ha molte likhe, e la fua carne è vifcofa affai, benche fia bianca, & è molto fimile all' Orata, rifpetto a quelle linee gialle che bà, non fe ne

Donner in Gorge

troua in acque dolci.

Calonio Trombetta, fui il primo che mangiafe! 'Acipenfaro, il qual Pecca i aquesta proprieta, che sene va contro l'acqua, con le scaglie allubocca riuote, si giù in grandisima reputatione, e per la sur arras spesse volte il desiderato nelle sontuole Menie di Claudio, di Tiberio, di Vitellio, di Calieno Imperatore, e di Eliogabolo; che tai Pete suffer aro, lo dimosfira M. Tullio nelli libri di Fato, e non men chiaro lo dimosfra Plauto di questo così nobile, e saporiro Pesce, è ancorre dice Martiale, Ad Palatimas Acipensira mittie Mensa; Ambrosiu ibornosi muntra nena dapri; bèche Plinio al suo tépo diste ester stato cenaro ved il Petei ignobili, ma ancora l'Attio, è l'Adeio, dell'antichi sono speche di Storione, si come la Leccia così modernamente chiamata è specie di Storione, chetta da Latimosi i condo che dice il Gionio, si primo Sillaro, e Scaro, & Acipensiro, benche Plinio dice chessa il Rombo, quando dice, Rombus siarus primetalus hedie.

beafficraro Romano, huomo infinitamente golofo, fiù il primo chemantgiaife l'Afola, che per alero nome fi chiama Criffa, mà li più lodati fono quelli che fi trouaon oli Tebro, qual Pefec voosate Afilius, de Gallaria, che è il Merlezzo, Afellum proprio nomine, legitur Romani, Scarmum, de Afilium appellant; il detto Scarmo, cioè Merluzzo ha la retla piatta, e harga, de hi molti denti, de di finamina mintua e tira a colore di cenere.

Fercelo da Sefara fii il primo the cucinaficii Pefee Actilo, il quale fi ingrafia per la pigricia, & è il Pefee Perfo, del quale molro ne abonda il Pò. & alle votre fe ne fono pefeati mille pefi, doue che ha bifognato tirarlo

via con li carri .

Petilo fiil primo che mangiafe l'Orara, & Sergio fiil primo che nefeccefie li viisia; cioè le Pecchiere, Janobe ne prefei l'nome di Orara, perche fi chiama Sergio Orara, il qual Pefec ha certe righette del color dell' oro, & ci i più cimido che fi ritroui: fi nafconde nel reflefio del Mare, foteto le grotte-nelli lici e, e poi fipamentaro dall' agitationi delle onde fi lafa piguare; quefto Pefec via il coito, cò il fregare del ventre, e concepice l'ovua, e di quefto ancora ne pariò Mattale, e così diffe,

Non omnis laudem, pretiumque Aurata meretur,

Sed sum folus erst concha Lucrina cibus .

Niceareo fiul primo che manguafe l'Anguille, ye cost fi chiama per la fembianza che ha con l'Angue; dolo l'Anguilla non nuora tra tutti l'Pe-fei; viue per fiazio di otto Anni, e dura viua fenza flare nell'Acqua fei giorni, vuole l'acqua limpida con refiefo, e nella flatre non woule muratone, ma l'inuernata si; fono alcuni che ne hanno vedute di trenta piedi l'van anc finone Gange; Artifortle nella fua hiftoria dice non effere nè ma-feho, nè tempa, fono frecuenti fi come dice l'hino, nel Benaco.

Basilico Cordirenense, suil primo che mangiasse la Mustella, Pesce si-

mile all'Anguilla, così chiamata da' Latini, qual Pefce è la Lampreda grofla, che il detto mangiò à l'Oola: le addimandano Cathalions, à doue le retrouano no quantità, & anco di piccole.

Melagene sul'inventore di mangiare l'Aringhe, il qual Pesce si nutrifee di acqua solamente, del quale se ne troua memoria presso di Colu-

mella, e di Martiale.

Diogirida Re di Traccia, fil l'inuétore di mangiat le Bottarghe, & Aquilio poi fiquello che le friggeffe nell'ogio, e con l'Accto fe le mangiafle. Cifenno fii il primo che mangiafle Cauiaro, & ne faceffe delle frittate...

& vn suo nepote doppo molti Anni, incominciò a premerui sopra del

fugo di Aranci.

Arciclao fii l'innentore del mangiare dell' Aphia, qual è vn Pefce minuto; si genera di acqua, e di pioggia, vi è il prouerbio, vno de quali raccolle. Diogeniano, Aphia in genm, non ha veduto a pena il fuoco, che è cotto, qual l'esce modernamente è detto l'esce ignudo, e si vsa tal prouerbio, quando si vuo si fignificare vna cola che subiramente passa, o muoia, & si ecossumi.

Demetrio Albanele fù il primo che mangiasse le Mene, qual Pesce è modernamente detto Buga: questo Pesce è piccolo, l'Inuernata è candi-

do . e nella Estate è oscuro .

Damone Athenice hi inventore di mangiare il Gobbio, qual è Pefce di eccellente fapore, màdi poco outrimento, ve ne fono di due forti, bianchi, e flegrial meglio è di bianco i per il paffato è flato in reputatione, si come lo simolira Giounnale quando dice, Nº supia. Mulum, sum sit thii Gobb tantum, è Martiale fixile, Printipum enne Gobbus, sife folte; que si o Pefce da Milanci è chiamato Strinchi, e Botte Trifle: il Gioulo celebra, certi piccoli Gobbioni, che si ritrovano in diversi luoghi di Tofcana chiamati Carcobis, si lozzi, quali fono molto eccellenti, il qual Pefce gode molto dell'Arroase dello stati in compagnia; dove che meritamente è posto no lu muero delli buan Pefci.

. Termilio frouenzale, fuil primo che mangiafic l'Ollgene, qual Pefce è il Calamaro, & la Seppia, sono di vua medefima specie; Arheneo vuole, che siano vuil allo stomaco, se bene che sono di dura digestione, e generano humori crudi, perche sono di crasso nutrimento, si come al suo luogo hò detto.

Zenodoto da Smirna fu inuentore di mangiare il Pefce Guro modernamente detto Guo; Plinio feriue, che il fele di queflo Pefce, di fresco mescolato con vino, & inuecchiato, è vtilissimo alla fordità delle orecchie,

Sincho Cirinenfe fii il primo che mangiaffe Lamprede piccole, quali Alberto le chiama picciole Morene, & hanno questo nome perche femprestanno leccando le pietre, da Latini è chiamata Mustella, e dalli Greci Galefia, e dalli Tedeschi noue occhi.

Kkk 2 - Ero-

Erodoto Cipriotto ful'inventore di mangiare le Testugini, che viuono in terra, & in acque dolci; li Latini le addimandano Laterias Testudines, eli Greci le chiamano Emidas, partorifce l'voua con dura coperta, e didue colori come quelle delli Vecelli, & le seppellisce in terra, espesso vifitandole le coua , & incapo di vn'Anno esce suora la sua genitura .

Li Mandi, & li Parthi furno li primi che mangiassero le Aloguste, cioè Gambari leoni, detti da Romani, & Histrici da Romagnuoli:dice il Gesnero che nelle Ifole Orchadi vengano tar to grandi, che con le loro branche,

pigliano vn huomo nel notare, e lo foffogano.

Orlio Normano fu il primo che mangiatte il Lucerro, cioè il Maccarello, qual Pef e è atto per falare: nell'Arabia fe ne vedono delli grandi detti Palamide, ma maggiori sono quelli dell'India chiamati Tonni.

Labieno Dorico intinuentore di mangiare il Pesce Lupo, dalla voracità fua, e dal notare folitariamente, qual mangia carne di altri Pefci, & rode la coda del Cefalo, col quale ha scambienol'inimicitia, eccetto che nel Giugno, Luglio, & Agofto, nel qual tempo viuono con granditima concordia infieme : e quello delli fiumi fara megliore del Marittimo, in particolare quello che si pesca nel Teuere trali due Ponti; in Roma modernamente è chiamato Spigola, e dalli Veneriani Varoli, & da Genouefi Louazzo, e da Napoletani Spinola, & dalli Greci Labrax, e Licos.

Polibio di Megara fii il primo inventore di mangiare il Pestunculo, qual Pesce è senza squame ; Gellio l'annumera trà gli eletti, e pretiosi cibi : il Peffunculo di Sio, & altri dicono che fiano megliori quelli di Metellino, ma Oratio da la palma a quelli di Taranto, quando dice, Pettinibus patulis ia-Elat se molle Tarantum, per li Pettini, fi intende che fiano le Conchiglie. e totte le sorti di Cappe, delle quali a Venetia ve ne sono in quantità : il Gesnero le dipinge tutte di vna stessa specie, benche di varie sorti siano, ma di dura digestione.

Archilao da Smirna, fù il primo che mangiaffe Testugini, il qual cibo gioua molto alli Tifichi , lienofi , & a quelli che patono il mal caduco, ma bifogna mangiarne affai, ò niente, però delle terreftre, e non delle marittime, perche fono poco buone per cibo, eccetto che la concha delle grandi, qual farà buona per fare scudi, & Alberto diceche ve ne sono di tanto

grandi, che se ne fanno Nauicelle buone per Naui grandi.

Diogene Fabro di Egina, fu il primo che portafic in Tauola il Pefce già. detto da' Latini Pediculus, del quale da Plinio ne vien così detto, funt & Maris Pediculi, a fimilitudine Pediculorum capitis, quibus ad varia medicamenta etuntur, qual Pefce fono certi Grancetti ceneri Marittimi, quali fono più buoni per cibo di altri Pefci, in particolare del Delfino, che non di persona alcuna, eccetto che per medicamento, perche stillati con Aceto, gionano alla fordità nell'orecchi, fecondo che dice Plinio, ma per viuanda fara atta folo per detto Fabro.

12-

· Iasone Salamino su l'inventore di mangiare il Pe ce Passera, qual Pesce è piano, e prese nome dall' Vecello Passera, il quale è buon cibo, & a'

golofi grato.

Archilao da Lisbonara fui il primo che mingiaffe il Pefce Rombo, il quale ancor lui è piano, ne molto diffiimile dal detro Pefce Paffera, eccetto che, vicne molto più grofio ; figiain molta ftima, & li più lodati fono quelli di Rauenna, il fecondo luogo fi daua alli Adriatici, fi come ne parla Giouinale nella quarta Satire con quelli verfi; Insida Adriatici, fipatium admirabile Rumbi.

Cherofo da Melara, fii il primo che mangiaffe le Lumach, cioè le Chioccole terrefiri, e Fefto l'ompeio dal Limo le chiama Limoci e Fuluro Hirpino tu il primo che nefaceffe li viuai, e l'ingrafiaua col Farro,

e con la Sapa.

Glauco Periccone fii liprimo che mangiaffe le Rame; ve ne fono delleterreftri, e delle acquatiche, & vfano il costo di notte; il mafchio incità la femina ad vfare nell'acqua ful litoje terreftri fi chiamano dalli latioi Rubete, & nell'Ifole di Serifo fono tutte mute; nè possano con il loro gridare fignificarci la futura pioggia, fi come fannole nostre; Theofrasto attribusice tal accidente alla similurata frigidità delle acque doue habotrano.

Optato Heliperico , Prefetto dell'Armata forto Claudio Prencipe , fii il primo che magiafle lo Sero , e lo potrò del Mare Carpanthio, & lo diffeminò trà il feno d'Hoftia , e di Campagna ; hebbe già per il paflaco grand'honore nelle Menfe , Eliano lo chiama fagaciffimo , e fuor di modo lufturio , e o di di lui ne vuol fat preda , ponga la femina ful lito , & egli per l'amore che li porta , facilmente è fatto prigione; ne feriue Oppiano , che folorumina l'herbe , e notando fi pafee, & e pollo da Galeno ne l'efci faffatili , qual Pefce è lo Storione come quello che rumina la terra, e l'herbe, e di quelle fi ciba, benche Plinio dice. Rembaj farus principalis balis. fi come al fuo luogo ho detto , de altri vogliano che lo Scaro fia l'Oubrina , fe bene che il Giouio afferma che fia l'Acipenfaro; Suetonio feriue , che , il latte, & li legatelli , e le vicera delli Scari , eranono l'Piatro di Vitellio trà le prime delutie , a douc erano mefcolati ceruella di Fagiani , e di Pauuni con lingue di Phenicoperi, qual è va Vecello che ha le penne roffe , le quali lingue lodano firemamente Apitio, & il golofo Murtia .

Frinonda Thebano fuil primo che mangiaffe lo Sgombro, qual è di quefta proprietà, che nelle acque ha il color fulfureo, e fuori delle acque l'Ha fimile alli altri Pefci; in Ispagna vi è vo Isola detta Sgombraria dalla moltitudine di quefto Pefce, nelliconfini di Cartagene, per quanto dice.

Plinio là a doue sono li megliori .

Anafarco Ciprietto, fü il primo che mangiaffe il Salmone : quefto Pefee è molto perfetto nell'Aquitania, qual è preferito il fluuianle al Marittimo, ma fe netrouano nel Reno, & anco nel Rodano, & in diuerfe parti della Siujelia in lipagna nell'Oceano.

Dc-

Democrate Tiranno fuil prime che mangiaffe il Radio, qual è di nature del Pefce Cappone, & è di grazo fapore, perche ha la carne bianca ; re tenera, & era lodato il fuo fegaro, qual Pefce è poco diffimle à detto Péfce Cappone, modernamente chiamaro Lucerna, in particolare dalli Venetiani.

Alcimenone Atheniese, sù il primo che mangiasse la Sola, qual Pesce è detto da diuersi Ssoglia, e Linguarta, e dalli Latini Solea, qual è nel numero delli Pessi piani, & è molto grata al gusto, & applicata sopra la milza la sana.

Dimanta Corfuotto fui i primo che mangiale Spongie, dette da Plinio Stella Spongia, e Pefec Limo, ma è da fapere, che ve ne sono di trespecie, cioè, spesse, pefec prade, & aspere, quali tutte nascono attorno il falli,
vicino alle riuitre del mare: alcune si pascono di lotto, & alcune sono
come van sponga carnos a, & anno la bocca come etre radici, con lequali pigliano il pesce piccolo e se sono mangiano, quali sono mordaci se
pungenti come l'Ortica i le più molli alcuni le hanno trouate circa alla
Licia in Elesponto, e circa al promotorio di Malea si trouano le aspere.,
& le spesse, a de la companio de la più trifte sono le aptite, perche sono battute
dal Sole: Ne parla Martiale, quando dice. Hae sibi sorte datar torgenda
Pannicelli da mano, però di quelle Aptitie, e battute dal Sole, perche non
sono buone per cibo, benche poco buone suffero e la stre ancora.

Ariflodemo di Argo nobile Architetto, fii il primo che mangiaffe li Strombi, quali in Ancona li chiamano Ballari; fano alla riuiera del Mare in certe Pietre morte: fono di razza di Conchiglie, & hanno vn Requali fogliono feguitare, à douunque egli fi vada, & é di buon' augurio de hi li piglia, & à chi li vede: alcuni hanno letto, che appetfo li Bilantij

fi prometteua vna dramma attica à chi ne pefcaua.

Thrafea Stoico feuerifilmo fu il primo che mangiaffe la Squasina, modernamente detto lo Squadro, qual en le muerro delli Pefei piani, soha la codica rigida, & è numerato tra li Pefei careilaginofi, & alcuni Scrittori vogliano che coffui fuffe l'Inuentore dello Sparolo, qual è ve l'étezpiccolo, e vile, & è fimile all'Orata aella Ceruice, e gode li liti herbofi, del quale ne parla Martiale, dicendo, Res subi cum Rumbo est mibi Sparubo tantum.

Cafiandro Epírota fu il primo che mangiafe il Temulo, detto da' Latiin Thimalus, la maggior fua grandezza farà vn gubito, qual Pefec è mezzano tra il Lupo, & il Cefalo, il fuo o Jorato fipira l'odore dell' berba,
onde ne prefe il nome, che fà il Timo, qual è bello da vedere, e foaue
da mungiare; se ne trouano in diuerfi luoghi, in particolar en l'Eefino, e
nell'Adici, e nel Lago di Garda, ti quefto Pefce ne parla vn nobile Scrittore; e così dice; Quod mulla fragerati beci usorpore i no firas.

Quirino Capuano fu Plouentore di mangiare le Triffe, da Lactia chiamata, Alawfa, e da' Greci Triffa, & Apua, & in vocabulo corrotto da-Greco in Romano fu chiamata Amia, e da' moderni detta Laccia, e da' Napoletani Alofa, e dalli Spagnuoli Saualos; le megliori fono quelle del Teuere, & alcuni Scrittori feruono, che nell' Egitto in alcuni ilagni, e fiumi, che fi pigliano con melodia, e canzoni flebili se io nel Serchio di Lucca le ho' vodute pefeare con molti giridi, e Vri ide "Pefeatori.

Siffo di Achaia Ladton foleane di l'inientore di mangiare il Tonno, qual Pefce è folito il fuo paffaggio in Frimauera : feriue Strabone, che in lipagna vi fono di efitemagnande zea , e che fi pafcono di Ghiande, de il capo, e la pancia li foleua niangiare trefchi, de il rimanente lo conferuaua nel fale; singraffano mirablimente, ne campano più di due Anni .

Thefeo Bifuntino, qual fit mediocre Poeta, fu Intentore di mangiare Tricchie, quali modernamone fono chiamate Sarde: di quelle parlando Plinto così dice. Intransium Pontam, foli Tricabie, non rement,

qual Pefce è specie di Agone quando è groffo.

Tito Valgio Romano, fu lamentore di mangiare il Pefce Rondine, il Pefce Tordo, qual'è di più colori, il Pefce Calamaro, le Truotte, & le Aguglie, & li Lucci, il tele de quali applicato fopra li calli, li fa andar via doppo fearmati, e giona alla vista, e sorfe che fu detto Luccio, perebe giona alla luce.

Emilio Lepido fu l'inuentore di mangiare le Agole, cioè le Aguechiette, & la Scardua, così detta modernamente; qualPefece il l'igo di Plinio, chiamato l'icco dal Saluiano, per hauer molte fpine, fi come tutte le Scarbarre, & li Cauedini, detti in Tofcana Squaletti di acque dolci.

Aímondo Beriono, sú il primo che mangiafe la Gobbetta; hoggid detta Botta Trigia la großa, ma quando questi Pefei sono piccoli a Roma si chiamano Capi grossi, sc in Tofcans lozzi, si come al suo luogo hodetro; se si il primo ancora che mangiafe si Dentale, qual mangia carne d'altri Pefei, detto da Latini Dentaces, st l'Ombrias: questo Fefe si detto da Greci Sciena, che vuol dire ombra, perche col suo veloce nuoro suggendo, più presto appare ombra che Pefee.

Calimaco da Granopoli fii il primo che mangiaffe la Triglia chiamata Mullus , qual l'efce fi pafce di Alga , e di Lepri Marini, è è confectato à Diana: cra in grandifima filma appreffo li Romani antichi: partorifee riè vol: e l'Anno, e perciò è attribuito alla Trifone Dea: ne parto qual Pofce è Martitimo; cofiut fu il primo ancora che lo cuocette arolto fu la grattecla, bagrando lo 'Oglio, e di aceto , con fale, horcon la Saluia, è hor col ilonatimo.

Filone I almatino fu il primo che ponesse il Pesce in Gelatina, mefeolandou dentro delle sogle di Lauro, e suil primo che le mangiasse, e per tal' inuentione diuenne ricco.

For-

Pormione Affricano perfido Ladrone, full'inuentore di falare il Pefce, de fuili primo ancora che infalafie l'Oche,e l'altre carai, ma di questo certo non ne fono, però lo taccio.

Gasperia Comasca virtuosa, e pudica, si come sogliono essere quasi turte le Donne Comasche, a nostra eta, si la prima che empisse alcuni Pesci di herbe, di Marasche, d'Vua Passera, e d'Aglio, & altre cose ancora.

Hippodomia Reueraca, fu la prima che cuoceffe il Pefce, hora nel vino, & hora nell'Aceto, e che vi accompagnaffe il l'errofillo, e le Noci, e la Sapa.

Inuentori di diuerse Viuande da grasso, e da magro, e di diuersi sapori. Cap. V.

Lemente da Agusta, fil il primo che mangiasse la Mosa fatta di voua) e di butiro, con spetie di sopra al pretente detta Tartara, e Lactassola, ma ci manca il zuccaro, e l'a qua rosa, qual non doueuano viarso anticamente in detta viuanda, & al mede simo se li attribusse di

effere flato il primo a mangiare lo Stoccofis.

Maccaria da Cremona, ful l'inventric edi fare le Tartare, come foppa, & canco di fare quella compositione, e cuocerla detra Nosetto, raccoltaz questa, con Cauoli, & is alcuni·lioghi d'Itelia si chiama Capponi, saqual viuanda si vía a Milano, douc che si addimanda Nosella, & c va sapore bea'antico fatto con noci, manaolo, e mollica di pane imbeurata in brodo, con Aglietti, & herbette buone, con spetie dolci, e zassarano, e pesto ogni cola, e e stemperato con brodo, e và bobilito in Cazzuola quanto pigli alquanto corpo, ji qual fapore non vs si prù.

Licafto Caldeo ût l'Inuentore di mangiare l'Vona, con il Butiro fresco, e di farne le frittate, ouero Pessio d'Voua, e su su inuentione di cuocerle nel suoco, e nel regame, con ottime, e buone spetie, & Agresta dentro.

Apprefio di alcuni Populi fi vfana vna viuanda, detta Carica, la quale, fi componeua di diuerfeco fea la gufto buone, la quali fi di finape di Porco, della quale ne fa mentione Ouidio nel primo deli fuoi Faffi, e il Lidij Ivfanano affai frequentemente, re bene che fi crede che ne fuffe l'inuentore vn certo Periccone pentolaro da Palermo, & anco tal viuanda fi vfa in Affrica; & al prefente in diuerfi luoghi di Tofcana, detta Migliacci alla Fiorentina, o uero fangue cotro, e firtto in diuerfi modi.

E. Clemente da Chiauari, ful'inventore di fare li Migliacci fopradetti. Mutio da Cefena pizzicaruolo, fu il primo che mangiafe Polpette, arofto allo spedo, e ci poneua dentro lardo, spette, falua, & Aglio.

Menipso da Sefia legnatuolo fuil primo che trotto il mangiare delle Bragiuole di carne, e le foppreflate, & il mangiare delle Trippe di Capretto, con Cafsio. Petrofillo, e sperie dolci forra, & il mangiare dello Spolecco, qual Vianda è vn sapore molto antico, fatto con Mele, Vino, e Pane bruftellito, & feptie.

c.

Sabino Galla fùil primo che facelle Palticci di Venagione, e di carne domnefica, & il fuo figliuolo fù Cuoco del Rè Colconio; il quale tù il primo che facelle Palticci di Cotogne, di Marafche, & altre cole al gulto grate.

Claudio da Granopoli, sù il primo che facesse Pasticci di carne di Cerua

all'vfanza Franzese.

Cuvullo da Granpolit, fi flima che fia flato il primo che mangiaffe mai Pafticci, & altre pafie famote, in que fla manilera con caros unnuzzata, evi poneua, dentro edi grafo di Vicilla, e delle fpetie, & altre cole non ingrate al guflo, cieè Frugne, Amere(che, & Vua Paffera, al prefente decto Pafficcio all'Ingléfe, o ucro s'oglato, benche vi mancano molti altri ingredienti, fi come al fuo luogo ho detto.

l'ertufio da Nicopoli fù l'inventore di fare le Torte di varij legumi, e di

diverfe herbe . & anco di vari frutti .

Libitla Contadina Lombarda, fü l'innentrice di fare li raniuoli auniluppati nella pasta, & anco dispogliati, detti dalli Lombardi mal fatti, & al presente detti raniuoli senza spoglia, e con spoglia.

Marina da Offlaga fù l'inventrice di fare li Fiandoni, cioè l'Offelle, e de Ravivoli di Enola, & anco fù inventrice di mangiare l'herbe amare.

Crefto Bifantio foffifta, sù il primo che facesse la Rauanata, qual è sapore fatto di Rauano, il qual si via l'inuernata dalli Tedeschi molto frequentemente.

Cardamo Dalmatino fà l'Inuentore dell' Ozime, viuanda fatta d'intefina, qual è di foauifimo o dore : coftui fù più fciagurato, & il maggior

parabolano non vidde mai il Sole.

Flauio Montello Scarpellino, fù il primo che introducesse nelle Tauole il cuocere la carne nelli Tegami, con i rune, Marasche, Pera, & altre cose atte ad incitare l'appetito a tutti.

Camillo da Venafro, è flato il primo che mai facesse insalara d'interiori di Polii, & al medessmo se li attribusse e di hauere prima d'ogni altro mangiato le Coratelle minuzzate con Cipolle per dentro, & buone spette, cioè fatto l'otraggi d'interiori di Polii, e di Coratelle.

Mehbeada Manerbio, fill'innentrice de Cafoncelli, e delle frittelle, & delle faluiate: coftei fil donna di grande ardire, & è chiara cofa, che con

le proprie mani ammazzo vn'Orfo, e di mostruosa grandezza.

, Meluza Comafa, til l'inuentrice di mangiare le Laffagne, & li Maccatoni, con l'Aglib, Cafelo, & feptici et octeti fainomentione anoral mangiare Formentini, Lafagnuole, l'izzoccheri, cicè Gnocchetti, e Vinarvolo, i la qual poi fi mori di puntura, e per le fue inuentioni fii honoreuolnence fepellita.

Hipomeno da Tolofa fu il primo che mangiaffe quella viuanda detta in alcuni luoghi Caritea, & in I pagno Gigotte, la qual fi via la State, più , chi la Vernata, doue che vi entrato Voua, carne piccata, Aceto, Caf 10,

- ·

Petrofello, & spetie dolci, Vua passerina & Marasche secche.

Soriano Comafco fu il primo che friggesse il Pare nel Butiro beneĥe alcuni affermano che sia stato o n'Abruzzese; e per fede di ciò adducono, che per fino al di d'hoggi, si dice Abruzzese Pane vnto.

Coradina da Pozzuolo, luogo ameno di Lombardia, fii la prima che fa-

cesse Rauizze, cioè Rape con l'Agliata.

Melibea da Belinzona, fil a prima che mangiaffe Luppoli, Paftinache fritte, Cocumer, cioè Cedriuoli, Zucche noltrane, & Indiane, & vanafua Figlia poi ritrouò, di cuocerui dentro dell' Voua abattute, e li pofe nome Zucche maritate, e per fino al di droggi così fi addimandano
modernamente in Lombardia, & alla medefima fe li attributice l'inuentione della Peuerata, la qual viano li Contadini l'Inuernata, particolarmente nelle Montagne Trenine.

"Oldrico Suizzaro, fù il primo che mangiasse l'Orzo in Minestra, &

l'Auena pesta, costui era huomo bellicoso a marauiglia.

Marina Briancesca, fü l'inventrice della sassa verde, & della Limonea gratissima, per suegliare ogni appento, si vsa in diversi luoghi d'Italia.

Meridiana da Cefena, fil l'inventrice di fare le Minestre, con il latte di Mandole, e di fare le rossumate, & alcuni altri Guazzetti, & intingoli,

saporitissimi al gusto.

Melina da Règgio, fil l'inuentrice del fare l'Infalate di Carote, e di fare cuocere di Calci Caualli allo (pedo, con prefililimo fuoco, con fopra ponerui Zuccaro, e cannella in poluere copiofamente, dela medefima fiù inuentrice di fare quell'Arofto annegato, hoggidi detto, forteflato.

Calidonia Brunella fu l'inventrice di fare il (apore di Nocelle, e di fare-Baldoni, ctoè Cialdoni, e Salficcia frefca infalata, e delle Tomafelle, pue le quali cose il Porco venne in gran credito, che per prima si schifaua, e stinnaua poco, e crebbe in più stima ancora, quando che surso assigniati

li Salficciotti, & le Mortadelle.

M. Apitio, fiù il primo che ne infegnaffe a mangiare le Angurie, cioè li Cocomeri da acqua, in quefta maniera, vi faceua vo buco, e vi poneua molto Zuccaro dentro, e poi lo chiadeua, e lo faceua flare due giorni al Sole, e due notti alla Serena avanti che li mangiaffe: coftui fiù i golofo, che hauendo viteo dire, che nella Libia nafceuano ottime Cariche, quide vo iherba duritima, & acuta, altro di buono non hà che la radice, fubbiro vi nauigò, trouando non effere come gli era fixar o referto, maledi la Libia e chi vi habbitaua; coflui fiù il primo ancora che giudicaffe la lingua, del Phenicopero effere di perfettidimo fapore, qual Vecello habita nele Lagune Marittime, & é fimile ad vna Cicogna, & è fiato víato bollito, & arofto, dal fopradetto Apritio, doue che ne infegna accommodarlo con molti Aromati: di coftui ne fa mentione Martiale nell'vndecimo libro de'fuoi Epigrammi.

Marcello Eginnetta, fuil prime che viaffe la Satureia, detta per altro

nome Timbra, la qual eccita Venere, e perciò fu detta Saturea, quafi Satureia, perche li Satiri fono molto prenti alla carnal libidine, qual è fatta con Origano dentro, perche tal herba è calda, e fecca, si come al suo luogo ho detto.

Aristosemo Cirineo, ritrouò quella vinanda detta Ciambuglione viata. dalli più interni Lombardi : costui sù si studioso della gola, che la sera innacquaua le Lattughe, col vin cotto, e con acqua di Mele, accioche fusse-

ro di più delicato lapore, e più largamente crescessero.

Santra gololissimo, del quale ne scrive Martiale quando dice, Nil est miferius, nes gulofius Santra, fu anco l'inventore delle rossumate, & del Brodetto, e di quella viuanda detta Cardinale, chiamata Viuaruola.

modernamente.

Fagone da Smirna, fù quello che ne infegnò condire li fegatelli di Porco con il fugo di Melangole agre, e con il Pepe; essendo vna volta queño ghiortone introdutto alla Tauola di Aureliano, si mangiò vn Porco faluatico intiero, e cento Pani, vn Porcello domeftico, & va Caftrato, quefto io non l'hò già veduto, ma lo racconta Flauio Vopisco diffusamente, e per cola veridima l'afferma.

Camble Rè dell'Indii fu il primoche mangialle il Lattimele, e la quagliata, & le Ricotte fresche, hora col Mele, & hora col Zuccaro: costui fu gran mangiatore, che vna notte fi mangiò la sua moglie, e di questo

ne fa fede Musonio Autor Greco .

Laufello Toledano, fù il primo che ritronaffe il bianco mangiare; li Greci l'addimandano Leuphagon; costui sù ottimo marinolo, & Galba Imperatore, il suo studio, era nel mangiare, vi aggiunse l'acqua rosa, & il sale, perche fi tafto che scende su lo stomaco, non si corrompelle.

Cornelia Calandra, fù l'inuentrice' de Susameli, Mostacciuoli, & Pasta-

delle, e per questa inuentione fu gratissima.

Agliais Tibicina fù la prima che facesse Marzapani, Galizzoni, Pignoccati, Zuccarini, & il pane pepato, ma molto differente di quello che hoggidi fi vía di fare in diverfi luoghi d'Italia.

Abrone da Narni, fu il primo che mangiaffe Belicuocoli, Canestrelli, e Confortini fatti con Zuccaro, Butiro fresco, & Voua, con Cannella.

dentro.

Dorothea Prifca da Bergamo , ful l'inventrice dell'Agliata , e fu la prima ancora che friggeste l'Aglio, e con l'Aceto se lo mangiasse, non su tal inuentione biafimata, per effere l'aglio la vera triacà de Contadini, e perciò è buono a fare rilaffare li Spiracoli delle vene . fi come l'afferma Discoride.

Giannotto da Gorgonzuola fu il primo che mangiasse frittelle di sambu-

co, e di Rofmarino, qual fu poi impefo con due figliuoli al lato.

Clelia da Veruli (u la prima che ponesse il Vino cotto, in servitio delle Viuande, la qual inuentione approuata dalli fauij Medici, & affai da tutti fu comendata, fe il vero riferifce Pilandro Scrittore delli Annali.

Adriano da Corcira fa il primo che ponesse in Tano a il Mele cotto, & l'Ozimele per fasti, il quale era infame de la ronecci, & in segno

di ciò su impiccato a Negroponte.

Mittale Donna al beuere deditifima, fu la prina che cuocefie l'Vontanel fuoco, e condite con fale, e Cannella fe le forbrut; a coftet feli dà parimente il vanto, che faceffe la Coppetta, cioè fattrice di cofe dolci, e ponefie in Tauola Piffacchi, dene faceffe delle I orte, per quelli cheerano indiffonti di Inffure.

Pillade da Lucca, fù il primo che mangiaffe li Castagnacci, & la mine-

ftra di Sembola, cioè Sembolella, e di questo ne riporcò lode.

Peruzzo Comaíco, Leccardo a maraviglia, fuil primo mágiatore di frietate rognofe, le quali aguzzano l'appetito, ne meno fono punto flucchevoli. Farello Pedemontano, fuil primo mangiacore de Tregemati, detti

dalli Latini Bellaria, cioè di fiori d'herba di Ciruta; fi componena anticamente di Cocco, di fara, di Condro, qual è (pecie d'Indiua faluatica; di Cafcio, di Mele, & di Siffamide, cioè Siffaro, qual è vn'herba veramente, e

Vna inesco'anza molto Antica, e di herbe velenose ancora.

Crépino Falico fii il primo che faceffe la feita di tutti il più delicati cibi che fi viauano al tempo di Eliogabolo Imperatore, al quale coltiu fi il longo tempo Cuoco, e per honorare vn tanto folenne Comuito, prima tolic il Rauone di Samo, l'Atagena di Frigia, delle Grue Meliche, Capretti di pelame appezato di negro, il Scari di Suiglia, plattari del Figitto, Ghande dell'Hibrira, e raho meglio le Spagnuole, Conchigite, di Lucrino, Noci Pontiche, Pera di America, Murene di Tartaria, Schicatio di Samo, Tomir, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cafeto di Luna, e Siciliano: quetta lifta èmolto Antica, beache modernamente fi va di Conuitare anoro ad agraffo, e da magro.

Aftidama Milefio, fii il primo che accompagnaffe l'Vua Mofeatella conl'Artofto: queflo è quello Aftidama, che effendo chiamato ad vn Conutro da Artobarzane Perfano, jui folo fi mangiò quanto era flato appa-

recchiato per tutti li Congitati.

: Calandrina da Pificia luogo di Tofcana, fil l'inuentrice di ponere le Vliue sin compagnia dell'Aroft, in Tauola, & anco di fare le riempieure delli Vecelli, e di mangiare le Trippe di Vitello, di Boue, e di Porro, & di Gapretto; e ci poncua dentro dell'aglio, quero dell' Porri, con di quel-

la spetie di Pistora, che auanza tutte le altre in bonta.

Ebufo Firolo da Monte Alcino, fúi primo che mangiafle li funghi frechi, sci infalati, con il fapore, e perche non gli noceffero, effendo frefchi, vi cuoceua de l'e Pera faluatiche dentro. fi ritrouano di più frècie Funghi, ma caleno li chiana tutti pernitori; e Difeoride parlando delli Fanghi, così (crifle, Fungorum ali genre, 6, ali pipa fadunt.

Inuentori di diuersi legumi da mangiare. Cap. VI.

Leritia da Cremona, fil l'inuentrice di mangiare li Faginoli, cò il Pepes Acteo, con fale, & Oglio (opra, però afciutti, en on con brodo. Clorida da Ello Brefciana, fil la prima che mangiaffe, e cuoceffe, li Faginoli fretchi con le feorze, aggiungentous dell'Aglio, del Pepe, & Acces con Petrofillo. la qual fin prima ancora che mangiaffe le Roueghe, cioè li Pefelli, fi come lo racconta Lion bruno gramatico nella fua Cronica.

Camena da Piperno fu l'inuentrice di mangiare il Cece, e la Cicerchia,

& le Lenti, con molt'Aglio, e faluia dentro.

Camilla Anconitana, full'inventrice di mangiare la Faua menata, bene ogliata, & bene impepata, e vi poneua dentro del Porro, nè la reputaua buona, se non era tanto tenera, che essa entrasse per vn buco di siasco.

Protogene su il primo che mangiasse Lupini, e che insegnasse à macerar-

li con l'acqua per indolcirli.

Lanieno fu il primo che ponesse in costume di mangiare Appio, perche prima se ne coronauano solamente le tempie quando che erano vinestori in Nemea, coss referisce Plurarco nella vita di Timeleone.

Inuentori di diuersi frutti da mangiare, di Alberi, e di Terra, & di herbe diuerse. Cap. VII.

Latone fu delli primi che ponesse in vso il mangiare in Tauola Fichi, enon ne sin nen vago di quello che susse Caucio Imperatore di mangiare il Feste Scaro, e per questo motei Greci il chiannano Fhilosoro, non dico però che sui futtei il primo a mangiardo, perche nel vero si Palaram Hebreo; li pui lodati sono l'Hircani, e poi il Calcidonici, ma habuoni Fichi l'Attrica, e Rodi; quest' albero presto si inuccchia per la breuità delle radici, & è più secondo nelle parti inferiori che nelli Monti.

in Tauola il qual fu huomo proteruo, e tallace, & fopra modo bugiardo.

- Demetrio Salámino fu il primo che mangiaffe Cedri; il legno de quali mai è infettato da tarme, e l'oglio del Cedro confettu diucrfe cofe da putrefattione, e il pùi lodati fono in Creta, Affrica, & Siria.

Califonio Trombetta fu il primo che mai mangiafie Ceragie, & Locullo fu il primo che ce le portaffe da Ponto; que fi Albero fi rallegra a flarenelli Monti acquoti, nè mai fiè potuto per diligenza che già vi fi viaffe di piantario in Egitto, che fiutto face fie:

Larillo da Andrinopoli, fu il primo che mangiaffe Prune; ve ne fono di più forti, ma le più lodare fono le Damafeene, il qual Albero, non è niente

amico delli Monti, ma di buoni, e ben coltinati piani.

Caustio da Cotroni, su il primo che mangiasse More gelsi; quest'albero èl'vi-

è l'vitimo fra tutti che fiorisca, perche egli suole aspettare, che sia benpassato il freddo, e perciò il Poeti lo chiamano Albero prudentissimo: li luoi frutti erano bianchi, ma douentorno rossi dal sangue di Piramo, e di Tisbe, qual ama di habitare nelli Monti, e si inuecchia tardi.

Gadoletto Cipriotto, su il primo che mangiasse Corniali, quest'Albero ha li rami duri, e rigidi come il corno, e perciò se ne fanno Aste.

per dardi ottime.

Alonfeco di Medina fu il primo che mangiaffe Vliue: a quest'albero non li cadono mai le frondi, & è confacrato a Minerua: sene solenano già coronare le turme delli Cauallieri: cresce tardamente, e si sa sterile per il morso Caprino, qual dura cento Anni.

Ortando Chiozzotto, fu il primo che mangiaffe Poponi,qual li mangiana con sale, e con perfetto Cascio, e poi vi beueua appresso della Malua-

gia garba : costui si mori per il superfluo mangiare.

Aristogene Thasio, Medico di Antigonore di Macedonia, sil il primo che ponesse in Tauola l'Vliue schiacciate, e li Cappari, & li mangiana con

l'offimele, & il fapero aperitino, qual è gioneuole alla milza .

Alconcio Medico di piaghe, qual fu già condennato da Claudio di cento festerti, e confinato in Francia, su il primo che ponesse Aranci, e limtoni in Tauola, e li premeua del succhio, e ne bagnaua le viuande, ma li premeua negligentemente.

Agatone Soriaño, fu il primo che mangiaffe Pera: costui fu chiamato fotto questo nome Pero, dalla figura Piramide, la quale pare d'immitare, e li più lodati erano quelli di campagna, & li Falerni: quest' albero perde

presto il frutto, e campa poco.

Vedio Pollio fu il primo che accompagnasse il Cascio con le frutte in Tauola: costui era cost vago delle cose delicate, che gertaua li scruitori nelle Peseine, accioche li Pesci douentassero di più grato sapore, mangiando le carni humane di sapor dolcissimo.

Dellio Corfuotto, su il primo che mangiasse mai Castagne, e bollite, & Arostite, Vergilio le chiama Hirsute, quando dice, stant, & iumiperi,

& Castane hirfute.

Cleope da Venafro, fu il primo che cucinafie Carcioffali nel brodo graffo, fu anco il primo che li friggeffe col grafio di Porco, ponendoui Pepe, fale, & Aceto: G.leno li chiama Cimara, e fi marauigha come fiano faliti a tanta reputatione, generando humori adufti, ma concede però che confortino lo flomaco.

Protifila Macedonico, fui i primo che mangiafe Cardi: crefcono marauigliofamente in Cartagene, & in Cordua, fanno parcre buono il vino, la radice è buona per generare mafchi, vogliano il fale, & il Pepe, ma gli

Antichi li mangiauano col Mele, e con l'Aceto.

Asclepiade Frusiense, famigliare di Gn. Pompeio, & Medico sì eccellente, che puotè resuscitare li morti: sù il primo che introdusse il mangiare Sparagi, si în Minestra, come în Inslata ancora; su îl primo quest o Medico, che si immaginasse fol con îl Vino variamente dato, potelle rifanare qualunque intermo, e pose în vso ancora costui li bagni di Acqua dolte, & li letti sospesi per poter meglio procacciare alli infermi il tonno.

Cefarifco di Puglia fu il primo che mangiaffe mai Mandole : in quef' Albero, per quanto fauoleggiano i Poeri, fu tramurata Pallade, laqual' è la prima pianta che fiorifca, & auanti la maturità facilmente.

perde il frutto.

Clenandro da Negroponet fu il primo che mangiaffe li Pignuoli frechi runeli Albero non fiorice mai nè meno li cadono le frondi, e fechi runeli leua la cima douenta flerile, nè per quefto muore; e quando che è tagliato, non fi rimette mai più, nè mai più germina, e perciò Crefo apprello di Erodoro minaccia che egli diftruggerebbe li Lampelceni, come fi diffrugge il Pioo.

Prudentio Rodiotto fu il primo che mangiafe. Nefpole, le foglie di quel'Albero prima che cafchino fi fanno rofle, & ha molte radici ineftirpabili: non fu questo frutto in Italia al tempo di Catone, il qual svole effere infertato di molti vermicelli rofli, e pelosi: li Noccioli delle Nefpole foluerizzati, e beuuti in vino bianco, doppo cotti con le radici di Petro-

fello, cacciano le pietre delle reni.

Carbonchio Epirora, fuil primo che mangiaffe Noci fresche, le quali sono di ral natura, che si ingrassano per la vecchiezza; e l'alboro ha natura al discordia con la Quercia, & la loro scorza è buona da ringere le lane, e la sua ombra è armicza Eliseminati, & induce dolori ne li nostri capi.

Clodio Albino fu il primo che mangiafle Tarruffoli, quali cuo ceua fotto le bragie, e poi li lauaua con il vino odorifero, e con oglio perfetto, fa-

le, pepe, e fugo di melangole li godeua.

Antonio da Cotrone fui il prino che mangiaffe in Italia Perfiche, le quali traggono il nome da Perfia : quell'Albero non fa fiori, nè alcun frutto in Rodi; doue che fi dice, che è flato portato in Italia per auuelenari; ma la benignia del Cielo Italiano, fpenfe l'innota fua malitia; fono alcuni che ralfomigiano gli huominu li fingheuoli, che fiano di peggior fatti che del Perfico, perche è dolee di fuori; se amaro di dentro.

Carmandro Affricano, fu il primo che mang affe Dattari; quest'Albero in Europa è sterile, & in lipagna fa il frutto, ma di niffuna foanità, il qual'Albero ha l'uno, e l'altro fesso, ne mai gli cafcano le foglie.

Pollidonio da Macerata fu quello che trouò il mangiare delle Melagranate doppo il pafto, forfe per configio di Cornelio Cello, perche in vero non lafiano corrompere il cibo sul o ftomaco, & hanno prefo il nome dal gran numero delli grani, e non da Granata Regno in [fpagna.

Li Archadi, furno li primi che mangiassero le Ghiande, quali in Ispagna

vi fone del gusto proprio delle Castagne.

Oldrico da Sciafufa, fu il primo che mangiaffe Raffano puro, non dico la Raphanea fopradetta, de Androcida, ne facesa mangiare, per riparare all'imbriachezza: Flinio feriue, che in Alemagna vi crefcano alla mifura di vn fanciullo, la qual radice guaffa li denti, benche gli Antichi credette ro che efia fufie contra veleno.

Aliprando da Sigillo, fu il primo che cuoceffe Cipolle, & Scalogne, &

che ne faceffe Infalata: coftui era Mercante ricchitfimo.

Anaxilao Filofofo, fu il primo che mangiafie l'Aglio crudo, Galeno lo chiama, triaca rufticorum, & giona alle completiono frigide, & alla rofle vecchia, Oratione diffe molto male, così feriuendo,

Edat Cicutis Allium nocentius , o dura mefforum ilia .

Quid boc veni , feust in precordis?

Acrone Agrigentino Medico, fu il primo che margiafle il porro cotto fotto le biagie, del qual cibo ne fu già tanto vago Nerone, che neffuno più vago effere ne puote: coflui fu Eilofofo in Atene longamente Infleme con Empedocle, e tu più antico di Hippotrate,

Ariftogene Medico che fu gia feruo di Chrifippo Filofofo, fuil primo che mangiafie le Molegnane, cicè Marignani fritti con l'Aglio, e col Petrofello coffui hebbe gran reputatione, per la mirabil cura che lui fece ad An-

tigono, & in poco tempo is fece ricchiffimo.

Marullo Egittio fuil primo che mangiafle Zucche, ve ne fono di più forti, benche di via petric fols, ma le longhe fono più grate su per le Mere e, chirifipo Medico le dannava, generano e rob vuon humore, e giouano alle tebri colleriche, fecondo il parcie di Avicenna, ma auvertino le donne quando che haveranno il flullo mestruale, di non andare à douentano piantate.

Coccolina da Lucca fu l'inuentrice di far composta di Rape, di Carote, di Zucche, e di Poponi, ma su quella ancora, che pose prima il sinoc-

chio, le Pert che, la Baffigia, e li Cocomeri nell'aceto.

¿Cicula da Megara mojto la commendò l'ittagora, fu la prima che viaffe l'Anifo nelli condimenti delle Viuande, il quale toglie li infogni, fe detto feme farà fosposo al Capezzale.

Bacchio da Corinto fu il primo che vfaffe nelle Viuande l'Aneto, & fe il vero dice Auicenna, il fuo feme è gioucuole alli dofori, bollito, e l'herba-

ancora, & il fuo odorato raffrena li finghiozzi -

Aguito per configlio di Antonio Muía (uo Medico, fu il primo che mangiafle delle lattughe: folcuano gli antichi Romani mangiarle il doppo pafte, e queflo credo per dornure più bene; laonde Martiale (crifte, così direndo;

Claudere qua cœnas lacluca folcbat Auorum,

Die mibi cur nottras inchoatilla dapes.

Sufanna Melma fu la prima che mangiaffe Porcellana, perfuafa di raffreddare, rispetto alla lusturia, poiche tal herba è fredda in terzo grado, come al fuo luogo ho detto.

Giulia fula prima che poneffe in vfo l'Enola specialmente, la Campagna a doue fi ritroua ta l'herba, qual è reunta la megliore, se bene ehe di sia nasura fia nemica allo stomaco, ma mescolata con cose doclo il diuene amieissima, doue che spesso que mescola controla del la diama del valuella del valuella del sia del valuella del la diama del come come controla mente cibi, ma non già sola, perche nuoce allo stomaco come sopra ho detto, ma con cose dolci accompagnata; soua al morso de s'erpent, & il fuo sugo ha singolar vittà di ammazzare il vermi, & il sa vicire del corpo.

Achille Troiano, fu il primo che mangiafle quell'herba detta Eringon di, Troia, di Puglia, qual è vn'herba mordace, & ha di buono la tadice folamente, la qual prouoca la luffuria, e fi mangia con Cinamomo, e col Pepe e Garofano, e fale, e così le foglie gionanette ancora, & beunta con vino detta radice giona mirabilmente al male di fegato, & alli morfi di ca-

ni rabbiofi, fecondo che dice il Mattiuolo.

Inuentori di confertare diuersi frutti, e di fare Conserue. Cap. VII.

Boso fui l primo che mangiale. Zuccaro, ma alcuni vogliano che il Zuccaro non fuse conocicuto dalli Antichi, ma folamente il Meleo, quale vanuano, si comessi vede nelle loro compositioni che nonfanno mentione alcuna di Zuccaro; Non era altro il Zuccaro delli Antichi; che la parte più fortile che era nel midollo delle came, ysticono inor per li porri di quelle, condensato, e secco dal Sole, si come si condensato ano iper arte di suoro.

Caligola, il quale confumò quafi tutto il teforo che li lafsò Tiberio, in fare fontofue cene, e Banchetti, fu il primo che formaffe di Zuccaro, Pefci, Funghi, Caftagne, Torte, & altre cofe, le quali viano al prefente in

Napoli, madre delle delitie.

- Alessandra da Cariuola, su la prima che facesse le Conserue rosate, e le sehiacciate di Mandole, e che consertasse li Zenzouini.

Curio Tripaldino, fu il primo che inuento di confettare Persiche, e

Pignuoli: coftui fu huomo infame di ladeonecci, e di foorchiffima luffuria.

P. Gullonio, fu il primo che confertaffe li Cotogni, e vi poneffe il Muethoi coftui fu norato da Oratio per la fua gola, e da Luctilo, di mole e cofe da Tertulliano biafimate, quali furno il fontuofo viuere di Gallonio, la gola di Apitio, il giuoco di Curio, e l'imbriachezza d'Antonio; e non doppo molto tempo va fuen nepotee ritrovio di fare il gelo, e di confettare li pezzi incieri di Cotogni, le quali cofe a nostri tempi viano in diuerfi luoghi d'Italia, ma in l'pagna, in particolare in Portugallo, e Valenza tengano il primo luogo.

Cleonimo da Spelle, fu il primo che confettaffe le Zucche, & le Lac-

tughe, e li Cedri, costui su di santiffirma vira.

Giosippo Perla fu il primo che conservasse le Pera Moseatelle, le Nespo-

le, le Lattughe, & le radici di Bugloffa . 1

Letia Romana, fu la prima che confectaffe le Nosi frefche, se condictacon Mele, gioua alle reni fredae, le Noci fichiamano da Latiniduglandes, che vuol dire Chiande di Gioue, perche nelli primi tempi del Mondo, gli huomini erano vi al comun cito delle Chiande, e dappoi ricronando le. Noci più grate al guifo, le chiamorao per eccellenza Ghiande di Gioue.

Caffandra da Férrara, fu la prima che confettaffe le Nespole, Difcoridei pone due specie di Nespole, vna chiamata Aronia, la quale ha dentro di setre offi, 8 de grata al gustio, e dalli Arabi è chiamata. Zarot, e da noi Azzaruole, 6t'altra specie sono le comuni dette Nespole, più atte per Medicina che per elbo, 6t l'vaa, 8t'altra sorte si condiscono con Zacaro, e se ne sa Conferua, come al suo suogo ho detto.

Filippello spetiale, è stato il primo che habbia consettate le Vliue.

in Sicilia.

Acchille Alellandrino speciale, su il primo che consectasse le Pera di

Leuiniano da Tolentino, fu il primo che confettaffe il feme di Poponi, e l'Anifo, & il finocchio; fu costui huoma fraudolente più di ogni altro di fua età.

Landuccio Fiorentino, fu il primo che mangiasse Aranci, Limoni, &

Pome di Adamo confettate.

Agrane Medico, fu il primo che portaffe in Tauola Curiandoli conferti, per reprimere li fumi, che per il cibo fogliono venire al celebro; coftui fu quello che rifanò Atene dalla Pette, con fare accendere di molti fuochi;

Inuentori di fare diuerse sorti di Pane da mangiare. Cap. VIII.

I Romani Antichi fi ciborno di Earro, e Polenta di grano spogliato trecento Anni, secondo che scrise Pinio, Pepulum Romanum, Parretantum, e frumento CCC. Annis ossum Verius tradit. Si rouano sino al di diboggi oppressi di alcune nazioni, vi Pana, i quale gli Antichi chiamauano Arrolagano, qual si faccua di Sembola corta-

is gil Anticai chiamanano Artoiagano, qual in faccua di sembona cortanell'Oglio, e vi aggiungeuano vn poco di vino, con Pepe, ouero ci poneuano vn poco di grafio, del quale ne fu inuentore Statiano Nocera, huomo molto bellicolo.

L'Indiani Occidentali dicono che Caribe loro Profeta, li mostrò l'esto della Radice Hetic, di il modo di coltinaria i della quale ne facenano Pane. Nell'Egitto faccuano yn Pane di vincerto, frutto del Lotto chiamato.

Nell'Egitto faccuano yn Pane di yn certo frutto del Lotto chiamato. Pottomera, il qual frutto è come il Miglio, fi come dice Plinio, est de Lottomera, qua fit, ese loto fata, ese sum femine famili. Milio finas Panis

in Egipto, e particolarmente dalli Pastori, quali lo faceuano con acqua,

ouero con latte, ma difficilmente lo digeriuano:

Sivfaua apprefio di alcuni Pepali; particolarmente in Puglia, voa forte di Pane detto Colifio, cioè Pane cenertito, fatto in fliacciate, e cotto to Ceneri, del quale ne fa mentione Plauto quando dice, Colaphia, mubi minocita denti, fi filima che di tal Pane, ne fuffe inuentore Pernassiono, Hofte cortefilimo.

Nell'Isola Tarennate vi è vn'Albero che sa vn cappuccio nelle sue estremità, nel cui midollo si ritroua vna farina, della quale ne sanno Pane, si come dice il Clusso, qual è inspido, ma mangiato con Zuccaro, Pepe, e Cinamomo, che da alcuniè desiderato, il primo che portò questo Pane,

fu Francesco Deachè nel tempo delle gran careftie.

Nell'Illandia, & altri paesi Settentrionali fanno del Pane di Pesci, si come dice Plinio, & anco nell'Indie Orientali sortias ab Indis arbis stavis sistemanta, bis nullum altum tibum nouere, quam Psicum quo enqueinta difessi sole torrent, atque tia Panem, expi saumat, si come lo rieritice Clifessi sole torrent, atque tia Panem, expi saumat, si come lo rieritice Clifessi sole torrent.

tarco ancora.

Si víauano da molti populi vna forte di fichiacciate detre Elaffi, fatte di famon que flo è vna forte di formento Indiano, il come dice Plinio, Aeffiua fumenta diximus Inflamen, Milium, & Panicum, Inflama ab Indis venti, quali faccuano con hor di farina, & se fie iniuentore l'ietro di Capua,;
al medefimo fei l'attributice molte altre foggie di fogaccie, particolarmente le Montiane, quali erano composte di fiori di farina, di Cafcio, e di
Vino, y fatte modernamente dalli Contadini di Castigione del Lago di Pe-

rugia, ma vi pongano di più Noci dentro.

Il Pane Siligenco, il Brontellio, col Carnario, dicono effer fatto di fegala, ma Plinio com molti altri non l'affermano, & alcuni altri dicono che
detto Pane, era fatto di vnafpetie di grano chiamato Robus, qual così
chiama la Siligene il Columella, mala maggior parte di buoni Autori afcirmano, che indie quello fatto del più eletto formento, che in quet trempi
fi ritrouaffe in Italia, & anco della più pura parte della farina passata per
il più denso tariso, ouero settaccio, che ritrouare si potesse, perche sigo
significala midolla del formento si come l'asserna caleno nel primo almentorum, quando dice, At vero purissimu. Panis apid Romanos dicitur siligment, & anco l'asterna luuenale nella quinta Satire sed tener, d'muess
mollique siligenco.

Nella prima età, detta l'età dell' oro, viucuano di Ghiande, e delle fronqi fene coronavano le tempie; Cerere poi degna d'écierno honore ritrouò il formento, e ci infegno a fare il Pane, già fi visfe longo tempo in Italia di Polte, fi come in Grecia di Polenta fi viucua, e così ui moggnita La-Polenta in Italia; qi come Li Polte in Grecia; Ennio nobil Poeta deferiuendo vna gran fame diffe, che il Padri toglicuano di bocca alifi figliuoli l'offa, e non fa mentione alcuna di Pane, e perciò noi habbiamo vna grande obli-

gatione a Cerere, & non minore à Carmelia, la quale vi argiunfe il grano, accioche facelle li Corpi più robuti, e ci porgette più falutenole nutrimento; Gia fi faceua il pane a quella eggia, che hora fi fanno li Cafci Caualli , e poi fi riduffe in forma di schiacciata , e finalmente se li è data la forma di figura sferica : Papirio Egittio ci infegnò di mescolarui l'Anici, & il Butiro dentro, per renderlo più laporito, e li ftette molto tempo fenza Pistori, cioè senza Fornari, perche il fare del Pane, era solamente opera di Donne, & li Piftori erano così chiamati per il peftare, nel far della pafta.

Inuentori di diuersi Vini, dalli Antichi ritrouati in diuerfiluoghi Cap. IX.

Ora fi trattera dell'innentori di diverfi Vini, & altre diverfe benande, che Anticamente vianano, & incominciaremo dalla Tornaccia, cioè Vernaccia di Celatica, e da quella di Cal ciano, le quali vengano di loro origine dall'Antico Falerino , de' quali Vini parlandone. gli Scrittori delle cole naturali dicono non effere fani, e maffime effendo molto vecchi, ouero molto nuoni, ma deueno effere di mezzana età, li megliori; Crispo Fabiano su quello che ne portò l'insito in Lombardia; má fi vanno variando la bonta delli Vini , per la varietà delli terreni , & anco dell'aspetto del Cielo, si come per esperienza chiaramente si vede.

Li Vini di Valtelina, di Chiauenna, & di Piuri, dico quelli che fi chiamano di Ronco, traggono loro origene da quel vino detto puccino, per il quale diceua Liuia Agusta esser peruenuta beuendone all'età di settan-

tadue Anni, l'iro di Ponte ne fu il traportatore.

Li Vini del Lago di Como, e di Trezzo, fono difcesi dal Vino detto Settino, il quale Augusto preferi a tutti li altri, & l'effaltò con maravigliose lodi: Scipione Bruno lo traportò , & ne fu premiato , e lodato affai .

Li Razzesi amabili, e Moscatelli di Taggia, sono di schiatta del Cecubo loco di Grecia, reputato generolistimo, perche al Sole si accendeua.

con la fiamma, fe il vero affermo Plinio.

Li Trebiani di Modona, e di Toscana sono discesi dal Gaurano, & Fihippo Fuscilo fu il traportatore ..

Li Vini del Monferato, sono delle viti del Vino detto Fanstiano, in quel paese le portò Lucio Trotellio, huomo virile, e gran beuitore.

Li Vini da Drò, & da Tremenne, discendono dalli Vini Massi, e li por-

to in quei paefi Carbonio Trentino strenuo beuitore .

Li Vini Salerni, & fan Scuerini erano Vini detti Galeni, benche hora. fiano megliori di prima, rispetto alle sopradette ragioni del buon terreno, edi megliore Aria.

Il Vino Corfo, venne da Velletri, e da Piperno, questi Vini erano in gran prezzo, ma hora non tanto, se bene che in quell'Isola habbia di

gran longa megliorato,rispetto al buon terreno.

Il Vino Briancesco è deriuato dal Signino, poiche hauendo mutato pacse, habbia mutato natura ancora, perche Signino era austero, qual era atro a restringere il ventre, Fabio Porcino lo portò in quei paesi, & nichebe gran mercede...

Il Vino Cesennatico, procede dal Casentino, qual è molto sano: soleua dire Tiberio Cesare, che tutti si Medici haueano consentito di darli la.

palma, per effere fano ..

Li Vini Frullani procedono da Mamertini, quali furno celebrati da Giu-

lio Cefare Imperatore, si come appare nelle sue Epistole.

Li Vini Vicentini, sono derivati dal Taurominitano, ma banno moltotralignato dalli suoi progenitori, rispetto alle Nebbie, & alli terreni, Dalidoda Tiano su l'inuentore.

Li Vini Berzamini che nafcono nel Padouano, parte difcendono da qu'elli Vini che gia furno detti pretutij, e parte dalli Anconitani, delli qua-

ii parlò Plinio honoratamente.

Li Vini di fan Colombano, & da Cefezzo, fono di razza di Vino Palmefio, & Mecentiano Pirro ne andò longamente altiero, per hauerlo traportato.

Li, Vini di Rieti, li quali fono da Vergilio preferiti a tutti; eccetto che al Falerniano, altri vogliano che fano li Vini Latinenfi; & altri graticani; & altri fonienfi; perche molti hanno malignato honta, fi come molti hanno malignato, tramutandofi da luogo a luogo, non fi sà a chi di quefiti del del propositi perche molti hanno malignato, tramutandofi da luogo a luogo, non fi sà a chi di quefiti del del propositi per la luogo a luogo, non fi sà a chi di quemala ne fini fira fororatore.

Li Vini di Orliens in lingua d'ocha, fono difcefi dal Certano, del quale fi fa mentione appreflo di Pinio, e lo repone trà li Vini lodati, vn Parigino corrigiano del Rè di Francia, su ll'inuentore di trasportate il germe.

Li Vini di Spagna, per la maggior parte nafcono dalli Vini, di Luna a' quali la Tofcana gia dette la palma, e questi fono diuenuti megliori, che non erano li loro predecessori.

Li Vini di Beona nacquero da quelli di Spagna, & vn certo Scritcore molto curiofo dice che li trasportò vn Scozzese soldato, & eccel-

lente b. uitore.

Li Vini di Vngaria hebbero l'origene da Tarentini, mercè di Vngrado Mercante lealiffimo, che gli condusse in quelli paesi, non senza gran remunerazione.

Li Vini di Bauiera hebbero origene dalli Valentiani, benche alcuni affermano effere difecti dalli Vini che nascono in Cosenza, & questi l'hebbero per opera di Claudio Alemano.

Le Viti longo il Lago di Zurigo in molta quantità piantate, furno tolte in Lucania, da vincerro Oldorico eccellente benitore.

Le Viti che fanno la Maluagia in Raguza, sono state portate da Candia, da vn Basciano Macedouico.

Le

Le Viti del Greco di fomma vennero dall'Ifole di Scio, la di done ne viene il Maftico ancora, qual vi fu portato da Papinio Successano.

Li Vini di Coreggio, sono figliuoli delli Vini di Lesbo, e di tal tralatio-

ne si da la lode a Palmerio Anginolo.

Li Vini della Valle di Elfa, discendono dalli Vini, che a Tempsara felicemente giànasceuano, & Nello Cresporio ne su l'inventore.

Li Vini della Lunigiana, sono nati dalli Vini detti Turini, per l'industria

di Belloccio huomo facetissimo. Li Vini Pisani, secondo l'opinione di alcuni, sono discesi dalli Vi-

ni di Fiefole. Le Viti Spoletine vengano da quelle di Trezenio, quali crano sterili.

ma per la benignità del Cielo Italiano, diuennero buone.

Le Viti Mirandolane furno tolte da Sempronio Megillo in la Canca. già detta Cidonia, luogo di Candia, le quali hanno perduto gran parte. del primiero vigore.

Del Vino di Poma ne fu inuentore, si come credo Publio Negro .

Del Vino detto Omfaccio, Nicandro da Bernia ne fu l'inuentore, qual si faceua di Lambrusca, qual è addimandato da Greci Enantino.

Il Vino Lucchefe, particolarmente quello che si fa a Vorno, a Forci, a fan Gennaro, & Aquilea, a fan Quirico, Loppeglia, a fan Pancratio, Marlia, & a Saltocchio, è disceso da quel nobil Vino detto Tasio, & Pompeo Nuntio ne fu il trasportatore.

· Il Vino di Genoua, su pottato da vitra Mare, & da quel Vino già pro-

cede che fu detto Arfio.

Il Vino di Lofana , nasce da quel Vino detto Naspercenite , molto comendato, da Appollodoro Medico, in quel fuo volume, nel quale scriue a Tolomeo, di qual forte Vino egli douesse beuere, & è opinione di alcuni, che li Vini Italiani all'hora non fusero noti, si ciene Autore Lelio Capitone.

Il Vino Casentino discende dal Vino detto Messogite, il quale già sole-

ua indurre dolori di testa a chi ne benena.

· Dall'Efefo , & dall'Apameno , derivano li Vini della Marema di Siena ... per opera di Eorofilo nobile Caualliero.

"Dal Vino detto Protagio comendato molto dalla scuola di Asclepiade. nacque il Moscatello di Galbata , luogo nelli Monti di Brianza .

Inuentori di diuerse beuande Anticamente ritrouate : Cap. X.

7 Ino fatto col calamo arromatico, del quale se ne fa memoria nella Commedia di Plauto, detta Perfa, l'inuentore fu Spurio Carbone. Vino fatto con la faluia, per confortare lo stomaco, & li nerui, fu inuentore Teofano Medico da Megara.

Vino che si fa con il Rosmarino, su l'inventore Teofilo da Egina, Medico, non men dotto che pradente.

. Vino che fi fa con l'Enola come viano in Alemagna, per rifealdate di flomachi freddi, fu l'inventore Archigene Cipriocto Medico esperto

Vino fatto con l'Affentio , qual e vriliffimo , per certo ,ne fu l'intento-

re Ruffo da Salamina Medico molto acuto.

Vino fatto con la Pece, si chiama dalli Latini Vinum piccatum, si crede estere stato il sopradetto Medico Russo, qual è di molta sperienza, detto inuentore.

Vino fatto con le role, del quale fi fa memoria apprefio di Plinio , fi crede l'innentore fia flato Honocriso Corfuorso, Medico Eccellentissimo.

Di ponere l'acqua Marina nel Vino, l'inventore fu Eralistrato, huomo molto dotto.

Pisone da Reggio, su l'inventore di fare la Raspia.

Clenardo da Pola e stato il primo di fare la Posca, hoggi detto picciuolo, ouero Acquato.

Godinzo Bresciano, su l'inventore di dare il Moscatello, al Vino-

Gotrifredo da Monlione, fu l'inuentore di fare l'Hippocraffo fatto con Arromati.

Polidamaffo da Spello, è stato l'inuctore di fare il Vino, co li Prugnuoli.
Del Vino fatto con il facco, ne fu inuentore Cosimo dalla Mirandola.

Vel Vino di Melagranate si tiene che susse l'Autore Filisto, Medico Rodiotto.

Dell' Acquaruolo, cioè fatto con acqua; si tiene per Autore Nonnio da Moncia.

Delle Ceruofe, quali hoggidi viano in alcune parti di Francia, Alomagna, Inghilterra, & altri paefi, fi tiene che fulle l'Autore vn Macftro Placido da Villa Lituano, huomo nemico mortale dell'Acqua, & fuifcerato del Vino.

Delbeuere vn forfo di acqui frefca doppo il palto, fu confegiio di Celefo, benche alcuni fiano di fomaco freddo je debole, ne banno fentro grande vtilità.

Domitiano Branello fu incentore di quella beuanda detta dalli Populi di Traccia, Anifta, la qualchi folena benete con gli occhi chiufi i di quella ne fa mentione Horatio nel primo libro delli fuor weff, i i di 2000 della di controlla di co

Timoteo Cogellito fu inuentore di quella beuanda detta Ozibalma, la quale fi faceua di fale, & di aceto fresco, per andare nelli luoghi sospetti delli fati serpentini.

Girolamo Medico Rodiotto fu inventore di quella bevanda detta Ouizzaccara, fatta di zuccaro, & aceto, per rinfrefcare li nostri corpi.

Bestonio Hidrontino fu l'inuentore di quella beuanda detta Pirattio,

per-

perche fi faceua di Pera, e fi beneua in luogo di Vino, ma per gli Romachi mal conditionati, fi come alcuni buoni Autori dicono, non Piratum., ma per l'auuenire fi beua Vino puro, perche gli Antichi l'viorno per be-

uere, e per nutrire ancora.

Calimeno Pendonio fu l'insentore del Zitho, che si fa in Egitto, & del medefimo intentore è la Bua, beusanda da fanciulli, della quale Catone ne si grata memoria nelli suoi scritti il medesimo su inuentore della Celia, & della Cerea, che si si in lípagoa, & della Cerusica Gallicana, la quale se non si adacqua imbriaca come sa il Vino, quali beuande modernamente dette Birra.

Hippocrate da Coo Medico Eccellentissimo su l'inuentore della Titisana, la qual si sa d'Orzo, della quale ne sa mentione Mattiale nel

duodecimo.

Gregorio Boccalino Dalmatino, dall'Ifola di mezzo fu l'inuentore della beuanda detta Sabaia, la qual fi fà d'Orzo, & di Formento, benche tal beuanda fia víata più dalli poueri, che dalli ricchi.

or temperate IL FINE.

REGISTRO.

a b c d c

ABCDEFGHIKLMNOPQR STVXYZ.

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm No Oo Pp Qq Rr Sf Tt Vu Xx Yy Zz.

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii. Kkk Lll Mmm.

Tutti sono fogli intieri.

DI And Papur



